

Chocolats fins au Caramel d'Isigny

Temps de préparation : 45 mn +
20mn au réfrigérateur

Pour une trentaine de pièces

- 200g de chocolat au lait 33% pour la fabrication de la Ganache
- 25g d'éclat de caramel d'Isigny
- 25g de pralin amandes et noisettes
- 10 cl de crème liquide
- 200g de chocolat Noir 65% pour le moulage



Pour la mise à température du chocolat :

Hachez finement le chocolat noir. Mettez-en les deux tiers à fondre dans un récipient au bain-marie et mélangez de temps en temps avec une spatule. Lorsque la température atteint 45°C, retirez-le du bain-marie et ajoutez le reste de chocolat haché par petites quantités, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez refroidir, en remuant de temps en temps. Lorsque la température atteint 27°C, réchauffez le chocolat au bain-marie en remuant doucement jusqu'à 32°C. S'il est lisse et brillant, il est prêt à être utilisé.

Remplissez votre moule avec le chocolat tempéré (liquide et sans grain) à l'aide d'une louche.

Tappez immédiatement le moule sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air, puis retournez-le au-dessus de votre récipient afin de récupérer l'excédent de chocolat. Raclez la surface du moule à l'aide d'une spatule. Seules les parois des empreintes doivent rester tapissées de chocolat, la surface du moule doit être bien propre.

Préparation du fourrage (Ganache) :

Dans l'univers du chocolat, le terme ganache désigne un fourrage réalisé traditionnellement à base de crème et de chocolat.

Hachez très finement vos 200g de chocolat au lait dans un récipient. Dans une casserole fait bouillir à feu doux votre crème et vos éclats de caramel. Lorsque ces derniers sont complètement fondus, et votre crème chaude, versez le tout sur votre chocolat. Remuer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit onctueux, puis ajoutez le Pralin Amandes Noisettes. Votre ganache est prête.

A l'aide d'une poche munie d'une douille ou d'une cuillère, remplissez les empreintes du moule aux trois quarts de ganache.

Laissez refroidir à température ambiante.

Lorsque votre Ganache est refroidie en surface, à l'aide d'une louche, versez de nouveau du chocolat tempéré sur le moule afin de recouvrir entièrement la Ganache contenue dans les empreintes.

Raclez une nouvelle fois la surface du moule à l'aide de la spatule pour bien recouvrir les empreintes de chocolat. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Dès que le chocolat a pris, retournez le moule et tapez-le sur le plan de travail pour démouler les bonbons.

Astuce du chef : ajoutez une pointe d'authenticité à votre Ganache avec de la Fleur de sel de Guérande.

