

Avec les fêtes de fin d'année je me sens l'âme d'une chocolatière...! Peut être est ce aussi à cause du froid ambiant ou encore de la neige qui tombe ces derniers jours ?!

Les marchés de Noël commencent à s'établir en France et leurs lots de chocolats divers et variés me montent à la tête...

Afin d'apporter ma contribution à la magie ambiante, je vous propose des chocolats fourrés praliné & pistache.



La recette pour 50 bonbons:

- 100g de chocolat au lait 35% Tropicana (DGF Royal)
- 1 càs d'huile de pépins de raisin (supermarché)
- 150g de pralin
- 50g de pistache en poudre
- 30g de sucre glace
- arôme pistache (G.détou)

pour l'enrobage:

- 300g de chocolat noir 75% Barry Origine Tanzanie

REALISATION DU PRALINÉ PISTACHE

Mélanger au mixeur la poudre de pralin, les pistaches pulvérisées au mortier et le sucre glace.

Transvaser dans un bol puis ajouter l'huile de pépins de raisin.

Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait et le verser sur la préparation précédente.

Malaxer.

Ajouter quelques gouttes d'arôme de pistache.

Étaler cette pâte sur une épaisseur d'1 cm.

A l'aide d'un emporte-pièce (en forme de marguerite pour moi), détailler l'ensemble de la pâte.

Réserver quelques minutes (5-10min) au réfrigérateur afin que cela durcisse.

PREPARATION DU CHOCOLAT Á TEMPÉRER

Mettre au bain-marie 250g de pistoles en surveillant la température à l'aide d'une sonde.

Monter le chocolat entre 45°C et 50°C puis le retirer du bain-marie et le plonger rapidement dans un bain d'eau froide afin de couper la monter de température.

Retirer le récipient de l'eau froide et ajouter une petite poignée (50g) de pistoles dans le chocolat fondu. Mélanger avec une spatule afin d'accélérer la fonte.

La température va descendre doucement jusqu'à atteindre 27°C.

Remettre le récipient quelques secondes (~10 sec) dans le bain-marie afin de remonter la T°C à 32°C.

Le chocolat est prêt à être utilisé.

Surveiller sa température et réchauffer de temps en temps (toutes les 2-3min) afin de maintenir une température à peu près constante aux alentours de 31-32°C.

ENROBAGE DES BONBONS

Plonger les morceaux de fourrage au praliné pistache dans le chocolat noir tempéré à 32°C.

Les enrober puis les égoutter à l'aide d'une fourchette avant de les déposer sur une feuille de papier sulfurisée.

Saupoudrer d'éclats de pistache en décoration avant que le chocolat ne soit sec.

Astuces: respectez au mieux tous les paliers de tempérage afin d'obtenir un chocolat craquant, lisse et brillant.

Ces paliers permettent au beurre de cacao d'être redistribué correctement et uniformément au sein du chocolat, sans qu'il ne cristallise.

Si vous chauffez trop ou pas assez, le chocolat, une fois séché, comportera des trainées blanches et sera terne!

Lorsque vous faites du chocolat, prenez soin d'être dans une pièce aérée et fraîche.