



LES BONBONS AU CHOCOLAT DE NOËL



Les carrés pralinés fruités:

80g de gavottes brisées, 30g de couverture lactée Jivara, 50g de pâte pralinée Valrhona si possible.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le praliné, puis les gavottes, mélanger délicatement. Étaler le mélange régulièrement sur une feuille de silpat ou de papier siliconé, laisser cristalliser au frigo.

Préparer une ganache aux fruits de la passion avec 60g de pulpe, 65g de crème fleurette entière, 140g de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain marie, incorporer la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse ajouter la pulpe. Laisser cristalliser à T° ambiante.

Quand le mélange est ferme, l'étaler régulièrement à la spatule coudée sur la base croustillante. Laisser quelques heures au frigo. Fondre 75g de couverture caraïbes sans dépasser 55°, en ajouter 25g en remuant pour redescendre rapidement le T° à 28°, la remonter à 31°, puis l'étaler sur la ganache. Laisser durcir puis couper découper en carrés avec précaution.

Les noisettes chocolatées

200g de noisettes piémont, 180g de chocolat de couverture caraïbes Valrhona. Passer 10 à 15 mn au four à 160° les noisettes, les peler en les frottant entre les mains. Fondre les 2/3 du chocolat au bain marie à 55° maximum, hors du feu ajouter le reste du chocolat, remuer pour redescendre la T° à 28°, puis remonter à 31°. Tremper les noisettes dans la couverture tempérée, les sortir à la fourchette en égouttant bien par 2 ou 3 à la fois et les poser sur une feuille de papier guitare. Laisser cristalliser à T° ambiante. On peut réaliser la même chose avec des amandes, torréfiées légèrement au four mais qui elles ne se pèlent pas.

Les bonbons praliné feuilleté

Faire la même base croustillante que pour les carrés pralinés fruités, la laisser durcir au frigo, la découper en petits carrés, les tremper dans la couverture fondue comme pour les noisettes, les poser sur un papier guitare impressions notes de musique, ou unie. Laisser sécher.

Les mignardises chocolat se conservent dans une boîte en fer dans un endroit sec et frais.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

