

Lors du dernier salon du chocolat en octobre 2010, j'ai eu le plaisir de déguster une splendide gourmandise fourrée Lait et Passion. La présence soutenue du fruit au sein de cette ganache m'a vraiment séduite, c'est pourquoi je vous présente aujourd'hui mes petites merveilles. J'ai fais le choix d'ajouter un peu de pralin pour amener une touche croustillante à la dégustation...

Pour le nom de la recette, il s'agit d'un clin d'oeil à Pierre Hermé et ses Macarons...



La recette pour une vingtaine de chocolat:

pour la couverture:

- 300g de chocolat noir 70% Barry origine St Domingue

pour le fourrage:

- 200g de chocolat au lait 35% Tropicana (DGF Royal)
- 100g de crème fraîche allégée
- 40g de beurre
- 1 fruit de la passion
- 2 càs de pralin (facultatif)

PREPARATION DE LA GANACHE

Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait avec le beurre. Émulsionner.

Hors du bain, ajouter la crème fraîche. Mélanger.

Extraire la pulpe du fruit de la passion et la passer au tamis (chinois) afin de séparer le jus des pépins.

Incorporer le jus de fruit de la passion et le pralin à la ganache. Mélanger.

Réserver.

TEMPERER LE CHOCOLAT DE COUVERTURE

Suivre les courbes de température indiquées par le fabricant.

Pour un chocolat noir : 45°-50°C puis 27°C et enfin 31-32°C.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie en surveillant la température avec une sonde.

Lorsque celle-ci indique 45°C retirer la casserole du bain-marie et la plonger dans une eau très froide afin de stopper la montée de température.

Ajouter quelques pistoles de chocolat noir afin de continuer à diminuer la température.

Mélanger avec une maryse tout le temps nécessaire jusqu'à atteindre 27°C.

Replonger quelques secondes la casserole de chocolat dans le bain-marie afin de remonter la température à 31-32°C.

Le chocolat est prêt à être couler dans les moules.

CONFECTION DES CHOCOLATS FOURRÉS

Couler le chocolat à 32°C dans le moule (en silicone pour moi). Retourner le moule au dessus de la casserole afin de récupérer le surplus.

Racler la surface du moule avec une spatule pour avoir des bords bien nets.

Placer le moule 2 min au congélateur.

Lorsque le chocolat a pris, ressortir le moule et garnir les empreintes avec de la ganache (à la poche à douille).

Vérifier la température du chocolat noir (le remonter à 32°C) et le couler sur la ganache afin de refermer les bonbons.

Raclar le surplus avec une spatule.

Bloquer au froid afin que le chocolat durcisse rapidement.

Démouler les chocolats et les manipuler avec des gants pour éviter les traces de doigts.