

Cube de praliné noisette et chocolat au lait, chocolat noir, noisette chemisée

Recette pour 12

Description

Chocolat de fête (bonbon) aux saveurs réconfortantes

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser différentes sortes de praliné (amande, pistache ou fait maison).

Pour la finition, vous pouvez utiliser un chocolat au lait pour l'enrobage (attention apport de sucre supplémentaire).

Ingrédients

Cube de praliné

- 600 Gr Praliné noisette
- 300 Gr Chocolat au lait
- 9 Gr Fleur de sel

Trempage Chocolat noir

- 500 Gr Chocolat noir

Noisettes chemisées

- 12 Unité(s) Noisettes
- 250 Gr Sucre
- 100 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Cube de praliné

Mettre sur un bain-marie, le chocolat au lait à fondre, Ajoutez-y ensuite le praliné, mélangez délicatement.

Une fois bien homogène, hors du feu, incorporez la fleur de sel.

Chemisez une plaque ou un moule de votre choix de papier parchemin. versez votre mélange, placez le tout au réfrigérateur une bonne heure.

Dès que possible, coupez de jolie cube ou la forme de votre choix. Placez-les à nouveau au réfrigérateur ou congélateur si vous voulez accélérer le processus.

Trempage Chocolat noir

Utilisez à nouveau le bain-marie pour faire fondre le chocolat noir, à la moitié de sa fonte, sortez le bol du bain-marie, mélangez la chaleur résiduelle suffira à faire fondre le reste du chocolat.

Laissez refroidir le chocolat, entre 31 et 32 degré celcius.

Noisettes chemisées

Dans une casserole, versez l'eau puis le sucre, portez le tout à ébullition (sucre cuit), laissez cuire jusqu'au caramel blond. Décuire le sucre (déposez le fond de la casserole dans un bain d'eau froide pour arrêter sa cuisson).

Déposez-le ensuite sur le comptoir, laissez-le s'épaissir naturellement (consistance un peu plus épaisse que du sirop d'érable).

Pendant ce temps, piquez des noisette sans peau au bout de brochette en bois.

Une fois à la bonne consistance, plongez vos noisettes au bout des brochettes dans le caramel. Sortez la brochette une fois la noisette bien enveloppée, tenez la brochette en l'air noisette vers le bas. Un fil de sucre va se faire au bout de la noisette. Une fois le tout solidifié, retirez délicatement la noisette en gardant le fil de sucre (caramel), cela va apporter une belle finition.

Finition

Piquez le cube de praliné noisette avec une brochette ou la pointe d'un couteau.

Plongez délicatement le cube dans le chocolat noir tempéré, jusqu'à sa moitié. Laissez-le s'égoutter au bout de votre (couteau ou brochette), déposez-le ensuite sur un papier parchemin (cuisson).

Renouvelez l'opération pour tous vos cubes, une fois le chocolat cristallisé (dur), déposez sur la partie encore visible du praliné noisette la noisette caramélisée en finition.

Bon appétit!