

SUCETTES EN TOUT GENRE

Sucettes spirales

Pour 6 sucettes :

60grs de chocolat blanc

Pralin :

30grs de noix concassées au choix (amandes, noisettes, cacahuètes etc...) (ici, c'est de la noix de cajou)

20grs de sucre en poudre

Préparation :

Dans une poêle antiadhésive, mélanger les noix au choix concassées avec le sucre en poudre puis laisser fondre ce dernier comme pour faire un caramel.

Bien remuer pour ne pas laisser brûler. Dès que le pralin commence à prendre une jolie couleur dorée le verser dans une assiette et laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat blanc puis, une fois fondu, incorporer le pralin concassé ou légèrement mixé et remplir les cavités du moule sucettes.

Tapoter légèrement pour ôter les éventuelles bulles d'air et mettre au frais au moins 1 heure, démouler et déguster.



Sucettes dômes

Pour 12 sucettes :

150grs de chocolat

100grs de chamallows ou guimauve maison ou du commerce

Quelques gouttes d'arôme au choix (facultatif)

j'ai mis arôme violette sélectarôme pour 6 sucettes et arôme chocolat blanc selectarôme pour les 6 autres

Quelques gouttes de colorant (mis bleu+rouge)

Préparation :

Faire fondre la moitié du chocolat et tapisser les parois du moule mini demi-sphères à l'aide d'une petite cuillère ou d'un pinceau.



Mettre 5 minutes au frigo pour faire durcir les coques.

Pendant ce temps, faire fondre les chamallows coupés en morceaux dans un bol ou petit plat 30 secondes au micro-ondes.

Bien mélanger, ajouter éventuellement de l'arôme au choix et/ou du colorant.

Sortir les coques en chocolat, les remplir en laissant un petit rebord afin de fermer les coques.

Mettre au frais 5 minutes puis, piquer des bâtonnets en bois.



Fondre le reste du chocolat et fermer les coques.



Remettre au frais au moins 1 heure puis démouler et déguster.



Sucettes cupcakes

Pour 6 sucettes :

60grs de chocolat au lait

40grs de chocolat blanc

1cc de noix de coco râpée et légèrement torréfiée

2cc de céréales type kellog's nature au maïs mixées

20grs de pistoles de candy melt rouge (ou 2 carrés de chocolat blanc coloré en rouge avec du colorant lyposoluble).

Préparation :

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-ondes puis remplir la base des cavités cupcakes.

Faire fondre les candy melt rouge (ou le chocolat blanc avec du colorant rouge lyposoluble) et remplir les cavités des cerises des cupcakes.

Tapoter légèrement le moule afin d'éviter les éventuelles bulles d'air puis mettre au frais 5 minutes.



Pendant ce temps, faire fondre le chocolat blanc puis incorporer la noix de coco et les céréales. Bien mélanger puis, remplir les cavités du topping des cupcakes.

Tapoter légèrement de nouveau.

Insérer les bâtons de sucettes puis, finir de remplir de chocolat restant (normalement le chocolat au lait).



Sucettes moustaches

Pour 6 sucettes :

60grs de chocolat au choix

J'ai fait des sucettes chocolat au lait et des sucettes noix de coco, chocolat blanc et céréales.

Pour les sucettes noix de coco chocolat blanc et céréales :

40grs de chocolat blanc

1cc de noix de coco râpée légèrement torréfiée à la poêle

2 cc de céréales en flocons type kellog's mixées

Préparation :

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes.

(Ajouter éventuellement de la noix de coco, des céréales mixées, des noisettes ou amandes hachées, du sucre pétillant etc...).

Répartir le chocolat fondu dans les cavités du moule, tapoter ce dernier pour ôter les éventuelles bulles d'air puis placer les bâtonnets.



Laisser durcir à l'air libre plusieurs heures ou plus rapide au réfrigérateur.

Démouler et déguster.

Parfait à déguster dans une boisson chaude telles qu'elles.



Sucettes chiffres

Je vous donne les quantités pour 1 sucette à chaque fois.

A vous de multiplier les proportions selon le nombre de sucettes souhaitées.



Sucettes au thé vert et chocolat blanc :

15grs de chocolat blanc + 1 pointe de couteau de thé matcha vert en poudre dilué dans quelques gouttes d'huiles

Sucettes aux Oréos :

10grs de chocolat au lait + 5grs de miettes d'oréo ou autre biscuit

Sucettes chocolat blanc et pépites de fraise :

10grs de chocolat blanc + 5grs de pépites de fraises déshydratées ou autre fruit

Sucettes candy melt framboise et sucre pétillant :

15grs de candy melt rouge aromatisé à la framboise + sucre pétillant à saupoudrer par-dessus le chocolat

Sucettes chocolat blanc, violette et sucre pétillant :

15grs de chocolat blanc + quelques gouttes d'arôme violette et 1 pointe de colorant naturel en poudre bleu dilué dans quelques gouttes d'huile + suce pétillant à déposer au fond du moule avant de verser le chocolat coloré et parfumé dedans

Décor :

Chocolat au lait, fleurs en sucre, petits bonbons, peintures et brillants alimentaires etc...

