

Chocolat fourrés au chocolat blanc et pralin

Ingrédients :

- 100gr de chocolat noir
- 50gr de chocolat au lait (de bonne qualité)
- 100gr de chocolat blanc (de bonne qualité)
- 30gr de pralin

Préparation de la recette :

- Faire fondre au bain-marie 100Gr de chocolat au lait (attention, c'est un produit fragile et sensible à la chaleur qu'il ne faut pas faire brûler!).
- A l'aide d'un pinceau, en appliquer une belle couche sur vos petits moules, vos empreintes à chocolat (garder la moitié de chocolat pour la seconde couche).
- Placer au frigo jusqu'à ce que le chocolat soit bien pris, bien durci.
- Passer ensuite une deuxième belle couche, par dessus la première, il ne faut plus que vous puissiez voir le moule à travers.
- Placer au congélateur pour 20 minutes.
- Pendant ce temps, faire fondre le chocolat blanc au bain marie puis ajouter le pralin.
- Bien mélanger et laisser tiédir au moins 5 minutes.
- Sortir les coques de chocolat au lait du congélateur et les garnir le plus rapidement possible du mélange à base de pralin.
- Remettre le tout au congélateur pour 20 minutes.
- Faire fondre les 50Gr de chocolat au lait restants, toujours au bain-marie.
- Sortir à nouveau les chocolats du congélateur puis les couvrir un à un de chocolat fondu pour les refermer.
- Placer au réfrigérateur au moins 1 heure.
- Vos chocolats sont prêts !

Chocolat pâte d'amande à la pistache et griottes

Ingrédients :

- Chocolat noir : 300 g
- Poudre de pistache : 30 g
- Cerise(s) griotte(s) à l'eau de vie : 40 g
- Pâte d'amande : 100 g

Préparation de la recette :

- Faire fondre 2/3 du chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis hors du feu incorporer 1/3 du chocolat non fondu. Le mettre au point en le mélangeant avec une maryse pour qu'il épaississe légèrement et qu'il brille.
- Couler la préparation dans les empreintes à chocolat. Retourner la plaque et la tapoter légèrement pour retirer l'excédent, puis racler les bords avec une spatule. Réserver ensuite au frais pendant 30 min.
- Réalisation de la pâte d'amande : malaxer la pâte d'amande à l'aide d'un batteur, puis ajouter la poudre de pistache et les griottes égouttées préalablement hachées. Lorsque la pâte est molle, farcir les demi-sphères à l'aide d'une poche. Réserver au frais durant 30 min.
- Verser sur les bonbons le chocolat noir mis au point, puis racler avec une spatule et réserver pendant 20 min.
- Dès que les chocolats ont pris, retourner la plaque sur une feuille de papier sulfurisé et taper fortement. Déguster.

Bonbons de chocolat au café

Ingrédients :

- Chocolat noir : 150 g
- Crème liquide entière : 7.5 cl
- Beurre doux : 50 g
- 1851 moulu de Legal le goût : 15 g
- Chocolat noir : 200 g

Préparation de la recette :

- Pour la couverture

Faire fondre 2/3 du chocolat noir au bain-marie. Hors du feu, incorporer ensuite le reste de chocolat non fondu. Le mettre au point en le mélangeant à l'aide d'une maryse pour qu'il épaississe légèrement et qu'il brille.

Le couler ensuite dans les empreintes à chocolat, puis retourner la plaque et la tapoter légèrement pour retirer l'excédent. Racler les bords avec une spatule et réserver au frais pendant 30 min.

- Pour la ganache

Réaliser l'équivalent d'un café serré.

Faire bouillir la crème, ajouter le café et verser le tout sur les 150 g de chocolat non fondu. Mélanger légèrement avec un fouet sans incorporer d'air. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le beurre coupé en petits dés (il doit être à température ambiante), puis laisser le mélange refroidir à température ambiante.

Lorsque la ganache est froide, la mettre dans une poche et remplir les bonbons. Réserver au frais durant 30 min.

- Pour le montage des bonbons

Mettre au point le chocolat noir.

Couvrir ensuite avec le reste de chocolat mis au point. Racler le dessus de la plaque avec une spatule pour bien égaliser les bords et réserver à nouveau pendant 20 min.

Dès que les chocolats ont pris, retourner la plaque et la taper fortement au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé.

bonbons de chocolat au lait

Ingrédients :

- Crème liquide entière : 3 cl
- Lait 1/2 écrémé : 12 cl
- Beurre doux : 50 g
- Chocolat au lait : 200 g
- Chocolat noir : 300 g
- Chocolat au lait : 50 g

Préparation de la recette :

- Hacher le chocolat au lait. Couper le beurre en petits morceaux.
- Porter le lait et la crème à ébullition, puis verser le tout sur le chocolat au lait et mélanger de façon à obtenir un appareil lisse et homogène.
- Laisser ensuite refroidir à température ambiante pendant 20 min.
- Mélanger afin d'obtenir une masse homogène. Lorsque l'appareil atteint 40 °C, incorporer le beurre en morceaux par petites quantités.
- Couler dans un cadre de 6 mm d'épaisseur et laisser figer entre 12 et 15 °C pendant 24 h.
- Démouler et détailler en carrés de 2 cm.
- Tabler la couverture chocolat noir et en enrober les bonbons : les plonger dans le chocolat et les sortir à l'aide d'une fourchette. Les déposer ensuite sur une grille pour les égoutter.
- Tabler le chocolat au lait. Décorer les bonbons d'un filet de chocolat au lait.
- Laisser les chocolats prendre à température ambiante

Caramel au chocolat

Ingrédients :

- 900 g de sucre cristallisé
- 50 g de beurre
- 1/8 de cuillère à café de sel
- 400 g de lait concentré sucré
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 340 g de chocolat pâtissier cassé en petits morceaux
- 340 g chocolat au lait cassé en petits morceaux
- 425 g de chamallows

Préparation de la recette :

- Dans une grande casserole, mélanger le sucre, le beurre, le sel et le lait concentré. Porter à ébullition sur feu moyen et laisser bouillir pendant 6 minutes 1/2, en ne cessant jamais de remuer.
- Combiner la vanille, le chocolat pâtissier, le chocolat au lait et les chamallows dans un saladier. Verser le contenu bouillant de la casserole dans le saladier et mélanger au batteur jusqu'à ce que tous les morceaux de chocolat aient fondu.
- Verser cette préparation dans vos moules et bien étaler avec une spatule en bois pour obtenir une surface lisse.
- Laisser refroidir un peu puis réfrigérer pendant 3 heures avant de démouler.

bonbons de chocolat au sésame

Ingrédients :

- Chocolat noir : 200 g

Pour la ganache

- Crème liquide entière : 4 cl

- Chocolat noir : 100 g

Pour le reste de la recette

- Beurre demi-sel : 20 g

- Graines de sésame blanches : 20 G

Préparation de la recette :

- Pour les moules

Faire fondre 100 g de chocolat au bain-marie, puis hors du feu incorporer 70 g de chocolat non fondu. Le mettre au point en le mélangeant avec une spatule pour qu'il épaississe légèrement et qu'il brille. Le couler ensuite dans moules à bonbons chocolat, puis retourner et tapoter légèrement pour retirer l'excédent. Racler les bords avec une spatule, puis réserver au frais pendant 30 min.

- Pour la ganache

Porter la crème à ébullition puis la verser sur 100 g de chocolat non fondu.

Mélanger la ganache avec le sésame torréfié et le morceau de beurre, puis réserver au frais pendant 15 min. Garnir ensuite les moules aux 3/4 et réserver.

- Pour le reste de la recette

Torréfier les graines de sésame dans une poêle sans matière grasse.

Faire fondre 100 g de chocolat au bain-marie, puis hors du feu incorporer 30 g de chocolat non fondu. Le mettre au point en le mélangeant avec une spatule pour qu'il épaississe légèrement et qu'il brille. Verser ensuite le chocolat noir mis au point sur les bonbons, puis racler avec une spatule et réserver pendant 1 h.

Dès que les chocolats sont pris, disposer une feuille de papier sulfurisé, retourner la plaque dessus et taper fortement.

Déguster.



®

Patiss'box
LES RECETTES



Les recettes

LES PETITS CHOCOLATS