

CHOCOLATS divers

Recette Michel 1/12/2012

- **Chocolat avec écorces oranges confites**
- **Rochers aux amandes**
- **Muscadins**
- **Mendiants**
- **Truffes**
- **Chocolats avec moules préformés**
- **Amandines**



Prévoir vos bases :

- 1) *Ganache pour Truffes*
200 gr de crème liquide entière
200 gr de chocolat noir
- 2) *Ganache pour muscadins*
80 gr de crème entière liquide
20 gr de miel
120 gr de chocolat noir
20 gr de praliné + (deux cuillers à café)
un peu d'alcool tel cointreau ou

Préparer votre PATE d'amandes

- un peu de poudre d'amandes
- du miel + pâte de pistache

POUR LES ROCHERS

- 200 gr de praliné
- 100 gr de chocolat (noir ou au lait)
- amandes hachées grillées

POUR LES CHOCOLAT - ORANGES CONFITES

- couper en bâtonnets les écorces oranges confites
(Ce que vous pouvez prévoir la veille afin de les laisser sécher avant utilisation)

REALISATION CHOCOLATS

Ganache 1 =

Faire bouillir la crème

Verser sur le chocolat noir

Laisser refroidir

Avec la poche à douille déposer des petits tas sur le papier sulfurisé – laisser à nouveau refroidir

Ensuite rouler dans le sucre glace

Ganache 2

Faire bouillir la crème et le miel

Ajouter le chocolat

Mélanger en ajoutant le praliné et l'alcool , laisser refroidir

MUSCADINS

Avec la poche à douille déposer des petits tas sur le papier sulfurisé – à nouveau refroidir puis rouler en forme ovale dans le sucre glace

AMANDINES

Préparer la pâte d'amandes en mélangeant, assez fermement, la poudre d'amandes, le miel et la pâte de pistache. Ceci pour utilisation immédiate. (Si vous la réalisez la veille, prévoyez la pâte plus molle).

Etaler cette préparation sur un nid de sucre glace.

Pour obtenir une épaisseur uniforme, calez cette pâte entre deux règles puis roulez en un rectangle dans lequel vous couperez des bandes, puis des carrés (ou autres formes).

Plonger ensuite chaque morceau dans la préparation de chocolat de couverture (voir ci-dessous) et décorer avec une pistache.

Préparez le **CHOCOLAT de COUVERTURE**

Il s'agit d'un chocolat à 31% de beurre Cacao

Faire fondre ce chocolat au bain-marie

Bien mélanger afin de refroidir (environ 30°)

Ensuite réchauffer pour obtenir une température vers 30 – 32 °

ROCHERS AUX AMANDES

Mélanger le praliné et le chocolat fondu.

Conserver au réfrigérateur pour durcir

Ensuite rouler en boudin – à ouvrir en deux

Puis couper des morceaux à rouler.

Tremper dans le chocolat de couverture et parsemer d'amandes hachées grillées.

Chocolats réalisés à l'aide de Moules préformés

Bien badigeonner le fond des moules afin de faire ressortir le motif décoratif.

Puis remplir assez de chocolat de couverture

Retourner pour vider les alvéoles – puis garnir avec $\frac{3}{4}$ de Ganache (voir avec le reste des deux ganaches) et refermer en égalisant avec le chocolat de couverture

MENDIANTS

Étalez des petits tas de chocolat sur le papier sulfurisé en formes arrondies

Disposez des morceaux de fruits confits, amandes ou noisettes, des violettes, des miettes de pistache – Décor selon vos idées.

ORANGETTES

Tremper les écorces d'orange confite dans le chocolat de couverture.

TRUFFES

Étaler de la poudre de Cacao sur le plan de travail.

Reprendre les boules de la Ganache 2 et les tremper dans le chocolat de couverture. Puis les rouler dans la poudre de cacao.