

« Montage de Pâques un œuf à la coque et bombons chocolat »

Bombons praliné caquant

Ingrédients	Poids
Praliné	500gr
Chocolat au lait	60gr
Beurre de cacao	60gr
Feuilletine	180gr

1. Fondre le beurre de cacao et verser sur le chocolat au lait.
2. Une fois le mélange fondu et froid, verser sur le praliné et mélanger jusqu'à avoir une texture homogène.
3. Ajouter la feuilletine en mélangeant délicatement.
4. Couler en cadre de 1 cm de haut ou entre des règles et laisser cristalliser au frigo.
5. Chablonner la plaque de praliné avec un mélange de chocolat et de beurre de cacao avant de couper les bombons.

Mendiants chocolat



1. Mettre du chocolat (au point) dans une poche sans douille et couler des grosses gouttes à intervalle régulier sur une feuille plastique.
2. Tapoter pour étaler ces gouttes.
3. Poser tout de suite des fruits secs et fruits confits avant que le chocolat ne cristallise.

La technique du tempérage

Afin d'obtenir un chocolat brillant, croquant qui se rétracte bien lors d'un moulage, il est indispensable de « tempérer » le chocolat.

Cette technique consiste à faire passer le chocolat par différentes températures successives, afin que les molécules qui le composent s'organisent d'une façon harmonieuse.

Mieux assemblées, elles offrent ainsi un chocolat facile à travailler, qui ne forme pas de marbrures disgracieuses par exemple, et il ne devient pas mat, une fois refroidi.

Cette technique permet d'obtenir par exemple, des orangettes bien brillantes et craquantes.

1. **Faites fondre le chocolat** au bain-marie jusqu'à la température indiquée (courbe ci-dessous).

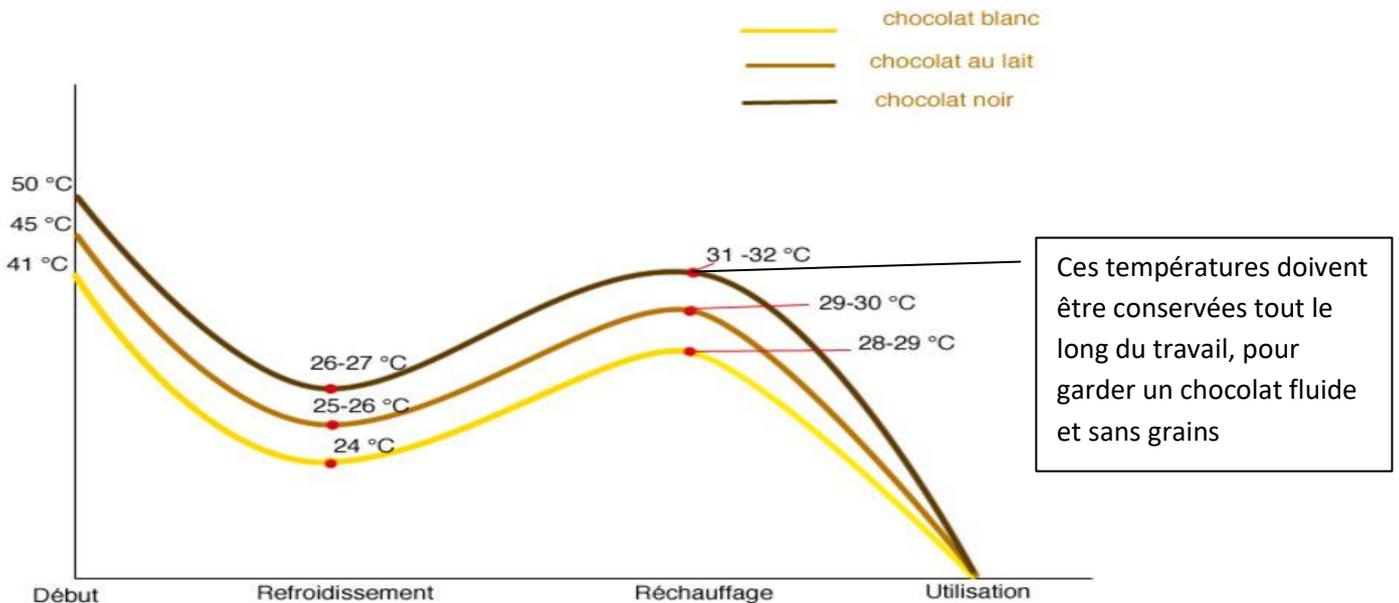
Pour le chocolat noir par exemple, il faudra doucement atteindre 50 °C.

2. La seconde étape consiste à faire refroidir brutalement le chocolat pour lui faire atteindre, dans notre cas 26 à 27 °C, en le **tablant** sur un plan de travail par exemple.

3. Dès que le chocolat atteint la température désirée, il faut à nouveau le réchauffer, cette fois-ci pour atteindre **31 à 32 °C maximum**.

Placez-le donc une nouvelle fois sur le bain-marie, mélanger en faisant attention de ne pas dépasser la température indiquée ou il faudra recommencer toute l'opération

Les Courbes de température des différents Chocolats de couverture



Moulage à base d'œufs en chocolat



Chemisez votre moule en le badigeonnant, à l'aide d'un pinceau, d'une fine couche de chocolat.

Cette couche sert de couche d'adhérence :

les chocolats seront plus beaux (pas de bulles d'air) et se démouleront facilement.

Laissez reposer quelques minutes à température ambiante.

A l'aide d'une louche, coulez le chocolat dans les moules et tapotez les pour répartir le chocolat.

Retournez le moule et faites écouler l'excédent de chocolat en tapotant légèrement dessus.

Enlever l'excédent de chocolat des bords à l'aide d'un triangle et laisser le chocolat cristalliser à température ambiante.

Renouveler l'opération plusieurs fois suivant la taille du moulage et réserver au réfrigérateur.

