

Bonbons de chocolat



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 g	Chocolat Blanc Satin 29% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137304
200 g	Chocolat Lactée Caramel 31% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137366
500 g	Chocolat noir Force Noire 50% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137376
100 g	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
100 g	Pailleté feuilletine pur beurre en boîte 2,5 kg CACAO BARRY	0015395
200 g	Praliné noisette-amande en seau 1 kg CACAO	0024016

Étapes de préparation

- 1 Au bain-marie, tempérer les chocolats en respectant les courbes de remise en œuvre.
- 2 A l'aide d'un pinceau fin, dessiner des marbrures dans les moules à chocolat. Réserver.
- 3 Remplir les moules généreusement. Laisser s'écouler, en tapotant les bords des moules, l'excédant. Racler les coulures. Retourner les moules sur une feuille de papier cuisson et réserver au frais.
- 4 Faire fondre le pralin et le chocolat lacté caramel. Incorporer les noisettes hachées et le pailleté feuilletine (sans trop mélanger pour ne pas écraser et garder le croustillant).
- 5 Sortir les moules et gratter les bavures.
- 6 Garnir les coques de chocolats, encore dans les moules, avec le mélange chocolat

- 6 praliné. Veiller à laisser de la place pour la couche de chocolat de fermeture. Faire durcir au frais.
- 7 Faire fondre à nouveau le chocolat noir de couverture et couler la base des bonbons chocolat. Eliminer les coulures et l'excédant. Finir de faire durcir au frais.
- 8 Gratter les dernières bavures avant de décoller les bonbons chocolats en tapant le bord des moules. Dresser et déguster à température ambiante.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Emilion vin rouge AOC en bouteille 75 cl CHÂTEAU TOINET LAVALADE