



Confiseries, friandises, chocolats

Petite friture en chocolat



1h30 **5 min** **10 min** **1h15** **132**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
chocolats**

150 g **Chocolat noir**

Étape 1

Tempérage du chocolat

- 1 Peser le chocolat à l'aide d'une balance.
- 2 Disposer les 3/4 du chocolat dans un bol.
- 3 Poser le bol sur une casserole d'eau frémissante.
- 4 Laisser fondre le chocolat sans le remuer jusqu'à ce qu'il atteigne une température située entre 40°C et 45°C.
- 5 Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre à confiseur.
- 6 Verser le chocolat à l'aide d'une maryse en silicone dans un autre bol vide et froid. Ajouter le reste du chocolat puis remuer délicatement.
- 7 Laisser refroidir le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 27°C.
- 8 Verser le chocolat refroidi dans le premier bol et le placer sur la casserole.
- 9 Faire remonter la température du chocolat entre 31°C et 32°C.
- 10 Le tempérage du chocolat est une étape essentielle pour obtenir des chocolats brillants, "cassants" et qui ne blanchissent pas.

Étape 2

Moulage des chocolats

- 1 Couler le chocolat dans les moules à l'aide d'un piston à pâtisserie.
- 2 Verser le chocolat dans un moule à pâtisserie.
- 3 Tapoter le moule pour enlever les éventuelles bulles d'air.
- 4 Eliminer l'excédent de chocolat à l'aide d'une spatule en silicone.
- 5 Déposer le moule à chocolats au réfrigérateur pendant 1h00.

Étape 3

Démoulage des chocolats

- 1 Sortir le moule à chocolats du réfrigérateur.
- 2 Retourner le moule et sortir les chocolats.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les chocolats dans des coupelles et déguster.