

Chocolats pralinés

Ingredients
Pour les coques
200 + 200g de chocolat au lait
200 + 200g de chocolat noir
4 x 2g de pâte praliné
Pour le fourrage
4 x 45g de pâte praliné
4 x 60g de chocolat au lait
20 + 20g de pralin

Pour les chocolats au lait praliné

- Pour 21 chocolats

Faire fondre au bain marie 200g de chocolat au lait une temprature comprise entre 40C et 45C (oui 42,5C c'est parfait !)

Laisser redescendre jusqu' 35C pour ajouter 2g de mycryo, bien mlanger

Laisser redescendre jusqu' 28C pour pouvoir couler le chocolat dans le moule

Retourner le moule pour enlever l'exdent (rcuprer le reste du chocolat, on l'utilisera pour referner les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prpare le pralin

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de pralin et mlanger

Verser le pralin dans les coques, en laissant un petit espace pour le chocolat qui les fermera

Remettre au frais le temps que cela durcisse

Faire fondre le reste de chocolat (l'exdent de la 1re tape) au bain marie

Le couler sur les chocolats, enlever le surplus l'aide d'un racloir ou d'une spatule, pour avoir des chocolats bien lisses

Remettre au frais 1h pour pouvoir dmouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer lgrement pour les chocolats se dcollent

Pour les chocolats au lait praliné croustillant

- Pour 21 chocolats

Faire fondre au bain marie 200g de chocolat au lait une temprature comprise entre 40C et 45C (oui 42,5C c'est parfait !)

Laisser redescendre jusqu' 35C pour ajouter 2g de mycryo, bien mlanger

Laisser redescendre jusqu' 28C pour pouvoir couler le chocolat dans le moule

Retourner le moule pour enlever l'exdent (rcuprer le reste du chocolat, on l'utilisera pour referner les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prpare le pralin

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de pralin, la pralin et mlanger

Verser le pralin dans les coques, en laissant un petit espace pour le chocolat qui les fermera

Remettre au frais le temps que cela durcisse

Faire fondre le reste de chocolat (l'exdent de la 1re tape) au bain marie

Le couler sur les chocolats, enlever le surplus l'aide d'un racloir ou d'une spatule, pour avoir des chocolats bien lisses

Remettre au frais 1h pour pouvoir dmouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer lgrement pour les chocolats se dcollent

---

Pour les chocolats noir praliné

- Pour 21 chocolats

Faire fondre au bain marie 200g de chocolat noir une temprature comprise entre 40C et 45C (oui 42,5C c'est parfait !)

Laisser redescendre jusqu' 35C pour ajouter 2g de mycryo, bien mlanger

Laisser redescendre jusqu' 31C pour pouvoir couler le chocolat dans le moule

Retourner le moule pour enlever l'exdent (rcuprer le reste du chocolat, on l'utilisera pour referner les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prpare le pralin

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de pralin et mlanger

Verser le pralin dans les coques, en laissant un petit espace pour le chocolat qui les fermera

Remettre au frais le temps que cela durcisse

Faire fondre le reste de chocolat (l'exdent de la 1re tape) au bain marie

Le couler sur les chocolats, enlever le surplus l'aide d'un racloir ou d'une spatule, pour avoir des chocolats bien lisses

Remettre au frais 1h pour pouvoir dmouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer lgrement pour les chocolats se dcollent

---

Pour les chocolats noir praliné croustillant

- Pour 21 chocolats

Faire fondre au bain marie 200g de chocolat noir une temprature comprise entre 40C et 45C (oui 42,5C c'est parfait !)

Laisser redescendre jusqu' 35C pour ajouter 2g de mycryo, bien mlanger

Laisser redescendre jusqu' 31C pour pouvoir couler le chocolat dans le moule

Retourner le moule pour enlever l'exdent (rcuprer le reste du chocolat, on l'utilisera pour referner les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prpare le pralin

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de pralin, 20g de pralin et mlanger

Verser le pralin dans les coques, en laissant un petit espace pour le chocolat qui les fermera

Remettre au frais le temps que cela durcisse

Faire fondre le reste de chocolat (l'exdent de la 1re tape) au bain marie

Le couler sur les chocolats, enlever le surplus l'aide d'un racloir ou d'une spatule, pour avoir des chocolats bien lisses

Remettre au frais 1h pour pouvoir dmouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer lgrement pour les chocolats se dcollent

---