



## 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 à une température comprise entre 40°C et 45°C (oui 42,5°C c'est parfait !)

Laisser redescendre jusqu'à 35°C pour ajouter 2g de mycryo, bien mélanger

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

Retourner le moule pour enlever l'exédent (récupérer le reste du chocolat, on l'utilisera pour refermer les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prépare le praliné

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de praliné et mélanger

Verser le praliné 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'exédent de la 1ère étape) au bain marie

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

Remettre au frais 1h pour pouvoir démouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer légèrement pour les chocolats se décollent

### Pour les chocolats au lait praliné croustillant

- Pour 21 chocolats

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

Laisser redescendre jusqu'à 35°C pour ajouter 2g de mycryo, bien mélanger

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

Retourner le moule pour enlever l'exédent (récupérer le reste du chocolat, on l'utilisera pour refermer les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prépare le praliné

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de praliné, la pralin et mélanger

Verser le praliné 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'exédent de la 1ère étape) au bain marie

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

Remettre au frais 1h pour pouvoir démouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer légèrement pour les chocolats se décollent

---

### Pour les chocolats noir praliné

- Pour 21 chocolats

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

Laisser redescendre jusqu'à 35°C pour ajouter 2g de mycryo, bien mélanger

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

Retourner le moule pour enlever l'exédent (récupérer le reste du chocolat, on l'utilisera pour refermer les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prépare le praliné

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de praliné et mélanger

Verser le praliné 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'exédent de la 1ère étape) au bain marie

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

Remettre au frais 1h pour pouvoir démouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer légèrement pour les chocolats se décollent

---

### Pour les chocolats noir praliné croustillant

- Pour 21 chocolats

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

Laisser redescendre jusqu'à 35°C pour ajouter 2g de mycryo, bien mélanger

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

Retourner le moule pour enlever l'exédent (récupérer le reste du chocolat, on l'utilisera pour refermer les coques)

Mettre la plaque au frais pendant que l'on prépare le praliné

Faire chauffer au bain marie 60g de chocolat au lait

Hors du feu ajouter 45g de praliné, 20g de pralin et mélanger

Verser le praliné 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'exédent de la 1ère étape) au bain marie

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

Remettre au frais 1h pour pouvoir démouler, normalement il suffit de retourner le moule, le claquer légèrement pour les chocolats se décollent

---