

BONBONS praliné ENROBÉS



Réalisation d'une cinquantaine de bonbons

PRALINÉ FEUILLANTINE ENROBÉS CHOCOLAT NOIR

100g	Amandes entières
100g	Noisettes
150g	Sucre
30g	Couverture lait
30g	Beurre de cacao
30g	Feuillantine
500g	Chocolat noir de couverture

La propreté et la sécheresse du matériel, notamment le mixeur et les ustensiles, sont essentielles afin d'éviter toute contamination du praliné, produit non stérilisé après fabrication.

Le respect de la courbe de tempérage est essentiel pour garantir la stabilité, la brillance et la bonne conservation des coques en chocolat.

- Torréfier les fruits secs à 150°C environ 15 min.
- Réaliser un caramel à sec.
- Une fois la caramélisation complète du sucre, ajouter les fruits secs encore chaud.
- Mélanger rapidement et débarrasser sur un tapis silicone.
- Casser grossièrement la masse refroidie et mixer dans un bol à mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.
- Fondre le chocolat au lait et beurre de cacao à 45°C, au micro-ondes (position décongélation)
- Incorporer 310g praliné et la feuillantine dans le chocolat fondu.
- Refroidir la masse à 24°C (tremper le récipient dans un bain-marie d'eau froide)
- Couler dans le cadre (18x18) et réserver le praliné à une température entre 16 et 18°C durant 12 heures.
- Chablonner avec la couverture noire tempérée.
 - Fonte : 45/50°C,
 - Refroidissement : 27/28°C
 - Remontée en température : 31/32°C)
- Enrober avec le chocolat tempéré.