

Mendiants au chocolat au lait |

Recette pour 2

Description

Mendiants au chocolat au lait et fruits secs.

L'astuce du chef

La conservation de la plupart des chocolats doit se faire dans un endroit SEC et n'excédant pas les 15°C/59°F. Idéalement, lorsque que vous manipulez du chocolat, utilisez des gants de plastique pour éviter de le marquer de vos empreintes de doigts. La raison est que votre corps dégage une chaleur qui avoisine les 37°C, donc sans aucune difficulté, vous allez marquer le chocolat. Vous pouvez trouver du ruban rhodoid dans les magasins Omer DeSerres.

Ici, nous utilisons le chocolat au lait, vous pouvez réaliser la même recette avec du chocolat noir (31°/32°C) ou blanc (27°/28°C), juste la température du chocolat va changer

Ingrédients

Les Mendiants

- 250 Gr Chocolat au lait
- 20 Unité(s) Noisettes
- 3 Unité(s) Abricots séchés
- 10 Unité(s) Canneberges séchées
- 20 Unité(s) Pistaches

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four à 400 F°**

Prévoir

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tout pesé vos ingrédients.

Matériels

- 1 casserole + 1 bol (bain-marie)
 - 2 cuillères à soupe + papiers cuissons
 - 1 plaque à four ou plat
 - 1 spatule coudée + 1 maryse ou spatule en plastique
- Assurez-vous d'avoir de la place dans le frigo et congélateur.

Les Mendiants

Placez vos noisettes et pistaches sur une plaque allant au four, laissez-les environ 4 à 6 minutes, puis

faites-les bien refroidir avant leur utilisation. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie, une fois cristallisé à 29°C/30°C, versez-le dans une poche à pâtisserie (ou cuillère à soupe), coupez à l'aide d'un ciseau l'extrémité de la poche. Sur un papier cuisson, réalisez des ronds de chocolat de la grosseur d'une pièce de 2\$. Avant que le chocolat ne fige, placez délicatement les fruits secs de manière à ce qu'ils restent bien attachés au chocolat.

Bon appétit!