

LES LAPINS EN CHOCOLAT LES LAPINS EN CHOCOLAT LES LAPINS

À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

Para 15 chupa-chupas

Tempo de preparação :

2 horas

Tempo de repouso :

1h05 minutos

MATERIAL

- Moldes de semiesferas com 3 cm de diâmetro
- 15 paus para chupa-chupas
- Um termómetro

INGREDIENTES

Para o recheio da guloseima

- 100 g de praliné de amêndoa e avelã
- 35 g de chocolate preto 70 %
- 50 g de «crêpe dentelle»
- 1 pitada de flor de sel da Ilha de Ré

Para a cobertura e a decoração

- 200 g de chocolate preto et 50 g de chocolate de leite e/ ou
- 200 g de chocolate de leite et 50 g de chocolate preto e/ ou
- 350 g de chocolate branco et 50 g de chocolate de leite

RECEITA DE COELHINHOS DE PÁSCOA DA ILHA DA RÉ

Preparar o interior da guloseima :

Derreter o chocolate preto em banho-maria.

Adicionar a flor de sel da Ilha de Ré ao praliné.

Quando o chocolate estiver completamente derretido, misturar delicadamente numa taça a «crêpe dentelle», o praliné e o chocolate preto.

Distribuir a preparação num molde de semiesferas de 3 cm de diâmetro.

Alisar a preparação com a ajuda de uma espátula.

Colocar no frigorífico durante 1 hora para que a mistura solidifique.

Assim que as semiesferas estiverem firmes, desmoldar delicadamente.

Derreter o chocolate.

Fazer marcas com os paus de chupa-chupa em cada uma das semiesferas e dispô-las num tabuleiro.

Mergulhar a ponta do pau de chupa-chupa no chocolate derretido.

Unir duas semiesferas, colando-as e inserindo o pau de chupa-chupa no centro.

Colocar os chupa-chupas no frigorífico durante 30 minutos.

Temperar o chocolate :

Conselho da chef : Se deseja obter uma cobertura lisa e brilhante, tempere o seu chocolate.

Preparar um banho de gelo colocando cubos de gelo numa taça grande e, em seguida, adicionar água fria até ao nível do gelo.

Derreter o chocolate da sua escolha em banho-maria até atingir uma temperatura entre 45 °C e 55 °C.

Retirar a taça do banho-maria com a ajuda de um pano de cozinha e colocá-la no banho de gelo durante 3 segundos, mexendo continuamente.

Retirar a taça do banho de gelo e mexer durante 10 segundos, raspando bem o fundo para envolver o chocolate arrefecido.

Repetir a operação (3 segundos no banho de gelo e 10 segundos fora) até atingir a temperatura de 27 °C.

Aquecer muito ligeiramente o chocolate em banho-maria durante 2 a 3 segundos para que a temperatura suba aos 30 °C. O chocolate está então pronto a ser utilizado.

Conselho da chef : Uma vez temperado o chocolate, para mantê-lo à temperatura ideal durante as etapas seguintes, a chef aconselha conservá-lo dentro de uma panela com água mantida a 31 °C.

Preparar as orelhas :

Mergulhar a ponta de uma faca no chocolate temperado.

De seguida, pousar a faca sobre uma folha de papel vegetal previamente cortada.

Retirar delicadamente a faca para deixar a marca da orelha.

Preparar a cobertura e a montagem :

Assim que os chupa-chupas estiverem bem firmes, mergulhá-los totalmente no chocolate temperado para os cobrir. Se optou por trabalhar com chocolate branco, faça duas camadas de cobertura.

Colar as orelhas.

Deixar o chocolate repousar à temperatura ambiente.

Repetir as operações para o número de chocolate(s) desejado(s): temperagem, confeção das orelhas, cobertura e montagem.

Decoração :

Derreter o chocolate da sua escolha.

Com a ajuda de um palito, desenhar os rostos dos seus coelhinhos.

Degustar !