

LES LAPINS EN CHOCOLAT LES LAPINS EN CHOCOLAT LES LAPINS

À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

Pour 15 sucettes

Temps de préparation :

2 heures

Repos :

1h05 minutes

MATÉRIEL

- Moules demi-sphères de 3 cm de diamètre
- 15 bâtons de sucette
- Un thermomètre

LES INGRÉDIENTS

Pour l'intérieur de la gourmandise

- 100 g de praliné amandes-noisettes
- 35 g de chocolat noir 70 %
- 50 g de crêpe dentelle
- 1 pincée de fleur de sel de l'Île de Ré

Pour l'enrobage et la décoration

- 200 g de chocolat noir et 50 g de chocolat au lait et/ou
- 200 g de chocolat au lait et 50 g de chocolat noir et/ou
- 350 g de chocolat blanc et 50 g de chocolat au lait

LA RECETTE

Réaliser l'intérieur de la gourmandise :

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Dans le praliné, ajouter la fleur de sel de l'île de Ré.

Une fois le chocolat complètement fondu dans un cul de poule, mélanger délicatement la crêpe dentelle, le praliné, et le chocolat noir.

Répartir la préparation dans un moule demi-sphère de 3 cm de diamètre.

Lisser la préparation à l'aide d'une spatule.

Placer au réfrigérateur pendant 1 heure afin que la préparation prenne.

Une fois les demi-sphères bien prises, les démouler délicatement.

Faire fondre le chocolat.

Réaliser des empreintes avec les bâtons de sucette sur chacune des demi-sphères et les positionner sur un plateau.

Tremper le bâton de sucette dans le chocolat fondu.

Assembler deux demi-sphères en les collant et en insérant le bâton de sucette au centre.

Placer vos sucettes au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Tempérer le chocolat :

Conseil de la cheffe : si vous souhaitez avoir un enrobage lisse et brillant, tempérez votre chocolat.

Préparer un bain glacé en mettant des glaçons dans un grand cul-de-poule, puis ajouter de l'eau froide à hauteur.

Faire fondre le chocolat de votre choix au bain-marie jusqu'à atteindre une température entre 45°C et 55°C.

Retirer le cul-de-poule du bain-marie à l'aide d'un torchon et le placer dans le bain glacé pendant 3 secondes en mélangeant continuellement.

Sortir le cul-de-poule du bain glacé et mélanger pendant 10 secondes, en raclant bien le fond pour faire remonter le chocolat refroidi.

Répéter l'opération (3 secondes dans le bain glacé, puis 10 secondes hors du bain) jusqu'à atteindre une température de 27°C.

Réchauffer très légèrement le chocolat au bain-marie pendant 2 à 3 secondes afin de le faire remonter à 30°C. Le chocolat est alors prêt à être utilisé.

Conseil de la cheffe : une fois votre chocolat tempéré, afin de le maintenir à la bonne température tout au long des étapes suivantes, la cheffe vous conseille de le conserver dans une casserole d'eau maintenue à 31°C.

Réaliser les oreilles :

Tremper la pointe d'un couteau dans le chocolat tempéré.

Puis déposer le couteau sur une feuille de papier cuisson préalablement découpée.

Retirer délicatement le couteau pour avoir une empreinte.

Réaliser l'enrobage et le montage :

Une fois les sucettes bien prises, les tremper entièrement dans le chocolat tempéré pour les enrober. Si vous avez fait le choix de travailler le chocolat blanc, réaliser 2 couches d'enrobage.

Coller les oreilles.

Laisser le chocolat reposer à température ambiante.

Répéter les opérations pour le nombre de chocolat(s) souhaité(s) : tempérage, réalisation des oreilles, de l'enrobage et le montage.

Réaliser la décoration :

Faire fondre le chocolat de votre choix.

À l'aide d'un cure-dent, réaliser les visages de vos lapins.

Déguster !