Oeuf en chocolat

POUR 8 PERSONNES	TEMPS DE PRÉPARATION 45 MIN	CRISTALLISATION 30 MIN

Ingrédients

500 g de chocolat noir
Coeurs framboise *
Amandes
Noix de pécan

Ustensiles spécifiques :
Moule oeuf en chocolat
Thermomètre
Poche à douille

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Disposez les inclusions dans le fond du moule chocolat demi-coquille (avec une pince à dresser par exemple).
2. Il faut tempérer le chocolat pour obtenir un bel œuf en chocolat, brillant et bien net.
3. Lorsque le chocolat est tempéré, la température est à 31°C environ. L'utilisation d'un thermomètre est recommandée pour cette étape.
4. Versez le chocolat tempéré dans une poche à douille.
5. Déposez un peu de chocolat sur chacune des inclusions en veillant à ne pas les déplacer.
6. Faites ainsi dans les deux demi-œufs et laissez cristalliser le chocolat dans une pièce fraîche à 17°C environ ou au réfrigérateur.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt

7. Au bout de 15 à 20 min, le chocolat se cristallise.

8. Une fois toutes les inclusions fixées, remplissez les demi-coquilles avec le chocolat noir tempéré. Versez le chocolat dans le premier demi-œuf jusqu'au bord. Tapez sur le côté du moule avec le manche d'une spatule pour faire remonter les bulles d'air.

9. Tournez le moule plusieurs fois avec les mains pour que le chocolat atteigne bien les bordures. Videz l'excédent de chocolat dans le saladier en tapant sur le côté du moule. Raclez le moule avec la spatule à chocolat.

10. Faites de même avec la deuxième demi-coquille.

11. Placez les demi-œufs sur une feuille de papier sulfurisé et laissez le chocolat cristalliser au réfrigérateur. Le chocolat va se décoller tout seul du moule si le tempérage a bien été effectué.

12. Une fois démoulées, nous obtenons deux demi-coquilles brillantes.

13. Positionnez un demi-œuf sur un petit bol de façon à le maintenir horizontal.

14. Placez la seconde moitié de l'œuf sur une plaque à pâtisserie tiède pour faire fondre légèrement la tranche du demi-oeuf.

15. Juxtaposez le demi-œuf sur le premier en faisant bien coïncider les deux moitiés.

16. Laissez cristalliser à température ambiante.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt