Tablettes de Chocolat

POUR 10-12 TABLETTES	TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN	REFROIDISSEMENT 15 MIN

Ingrédients

120 g de chocolat au lait
120 g de chocolat blanc
120 g de chocolat noir
30 g de pistaches concassées
30 g de grué de chocolat

Pépites orange *
Cœurs de cranberries *
Cœurs de myrtilles *
Spéculos
Moules (de la forme que vous voulez)

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Faites fondre les trois chocolats séparément dans une casserole au bain-marie à 45°C. Il faut tempérer le chocolat afin d'obtenir au final un chocolat brillant, cassant et fondant.

   Chocolat Noir :

   1. Faites fondre au bain marie en remuant régulièrement. A 45 °C tout est fondu.
   2. Faites diminuer la température à 28/29°C : mettez la casserole avec le chocolat dans une bassine d'eau froide et continuez à mélanger : il ne faut pas que ça durcisse sur les bords du contenant. 3. Remontez la température à 31/ 32°C. 4. Le chocolat est prêt !

   Chocolat au Lait :

   Pour le chocolat au lait, faites la même opération en diminuant la température à 27/28°C puis en la remontant à 30/31°C.

   Chocolat Blanc :

   Pour le chocolat blanc, faites la même opération en diminuant la température à 26/27°C puis en la remontant à 29/30°C.

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

2. Versez les chocolats dans des moules différents à chaque fois.

3. Sans attendre, parsemez sur le dessus :
• Pour les moules avec du chocolat blanc : les cœurs de myrtilles et le spéculos coupé en tous petits morceaux.
• Pour les moules avec du chocolat au lait : le grué de cacao et les pépites orange.
• Pour les moules avec du chocolat noir : les cœurs de cranberries et les pistaches concassées.

4. Laissez durcir 15 min au réfrigérateur avant de démouler et dégustez.

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