Mendiants Pépites aux Fruits

Difficulté : : 20min Pour 4 personnes

300g de chocolat noir, lait ou blanc

3g de Mycryo® ou 3g de beurre

30g de Pépites aux Fruits

20g d'amande, noisette ou pistache

+ Ustensiles spécifiques

1 thermomètre de cuisine

1 moule à muffin

Préparation

Faire fondre le chocolat au bain-marie à 45°C.
Une fois le chocolat à 45°C, le refroidir jusqu'à 34°C dans un autre bain-marie d'eau froide.

Etaler le chocolat dans un moule à muffin, environ une cuillère à soupe par mendiant et tapoter la plaque pour étaler uniformément.

Une fois la totalité du chocolat répartie, parsemer sur chaque mendiant amande, noisette, pistache et 5 ou 6 Pépites aux Fruits.

Laisser refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.

Décoller les mendiants Pépites aux fruits et déguster ou offrer dans de jolis petits étuis.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT