Barres Chocolat aux Pépites de fruits

POUR 8 PERSONNES	PRÉPARATION 30 MIN	REFROIDISSEMENT 15 MIN

Ingrédients

300 g de chocolat noir, lait ou blanc
3 g de beurre de cacao Mycryo ® ou 3 g de beurre
30 g de pépites aux fruits *
20 g d'amandes

Ustensiles spécifiques :
1 thermomètre de cuisine
Moules à chocolat en forme de barres

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Disposez les pépites aux fruits et les amandes dans le moule à l'avance.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45°C. Une fois le chocolat à 45°C, refroidissez-le jusqu'à 34°C dans un autre bain marie d'eau froide.
3. Incorporez et mélangez le beurre de cacao Mycryo ® ou le beurre à 32°C. Le chocolat est prêt à l'emploi.
4. Etalez le chocolat délicatement dans le moule en s'aidant d'une spatule pour bien l'étaler.
5. Mettez au réfrigérateur pendant 15 min.
6. Démoulez les barres de chocolat 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