

Ferrero rochers maison

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 250g de la pâte à tartiner de votre choix (Nocciolata pour moi)
- 150g de poudre de noisette
- 250g du chocolat de votre choix (ici le Caraïbes de Valrhona pour moi)
- 90g de noisettes concassées

Préparation

1. Recette : Mélangez les crêpes dentelle, la pâte à tartiner et la poudre de noisette jusqu'à avoir une pâte homogène.
2. Prélevez ensuite des petits tas et formez des boules en plaçant une noisette entière au centre.
3. Placez les boules ainsi obtenues au congélateur.
4. Quand elles sont congelées, vous pouvez préparer le chocolat.
5. Vous pouvez choisir de le tempérer ou pas, si vous le tempérez vos chocolats seront plus brillants et ne fondront pas sous vos doigts.
6. J'ai choisi de tempérer le chocolat, mais en utilisant une méthode plus rapide et pratique que la méthode traditionnelle : j'ai utilisé le beurre de cacao Mycryo.
7. Barry (ici 2, pour de chocolat).
8. On mélange bien, on attend que le chocolat soit à 32°C et voilà, c'est prêt :) Il ne reste plus qu'à ajouter les noisettes concassées.
9. A ce moment-là, sortez les boules du congélateur, puis à l'aide d'une fourchette, trempez-les dans le chocolat et déposez-les sur une plaque.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com