

Rochers praliné (Patrick Roger)

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 100g de chocolat noir ou lait
- 300g de chocolat de couverture
- 100g d'amandes mondées

Préparation

1. sont nécessaires, donc vous n'avez plus qu'à vous lancer !
2. Versez-le sur le praliné en mélangeant bien, puis coulez le mélange dans un cadre filmé de 12cm de côté.
3. Laissez refroidir à température ambiante pendant environ 2h, puis détaillez des cubes de 2cm de côté.
4. A ce moment-là, j'ai placé mes cubes au congélateur parce que je pensais que ce serait plus simple de les enrober de cette façon mais ce n'était pas précisé dans la recette donc vous pouvez aussi simplement les conserver à température ambiante en attendant de préparer l'enrobage.
5. Faites torréfier les amandes pendant 20 minutes à 170°C, puis hachez-les.
6. Barry (donc pour de chocolat, pour de chocolat...).
7. Mélangez bien, puis utilisez le chocolat quand il est à 32°C.
8. Méthode classique : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 50-55°C.
9. Laissez refroidir jusqu'à 28/29°C, puis faites remonter jusqu'à 31/32°C.
10. Cette courbe est celle du chocolat noir, voilà celle du chocolat au lait : 45-48°C puis 27-28°C puis 29-30°C.
11. Quand le chocolat est tempéré, ajoutez-y les amandes hachées puis trempez les cubes de praliné dedans.
12. Placez-les sur une grille ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé le temps que le chocolat cristallise.
13. Vous pouvez conserver ces rochers environ 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique à température ambiante.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com