

# Tablettes de chocolat

Catégorie : Chocolats & confiseries

## Ingrédients

- 250g de pistaches
- 125g de sucre
- 45g d'eau
- 1 petite pincée de fleur de sel
- 250g d'amandes entières
- 125g de sucre
- 45g d'eau
- 155g de sucre
- 100g de crème liquide
- 45g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

## Préparation

1. Il y a quelques jours, j'ai reçu de la part de patiss for you un moule en polycarbonate pour faire trois tablettes de chocolat.
2. Ni une ni deux, j'ai sorti mes stocks de chocolat Valrhona et mon thermomètre et je me suis lancée !
3. J'ai eu envie de faire trois tablettes différentes : caraïbes (chocolat noir à 66%) & caramel beurre salé, bahibé (chocolat au lait à 46%) & praliné amande vanille et ivoire (chocolat blanc) & praliné pistache... des tablettes super gourmandes donc !
4. Le moule que j'ai utilisé est celui-ci, top pour le démoulage et la forme un peu originale des tablettes.
5. Bien sûr, ce sera plus rapide à réaliser si vous choisissez d'utiliser un seul chocolat, mais ça ne vous empêche pas de varier les garnitures (fruits sec, ganaches, pralinés, caramel...).
6. Et en plus, ça fait une super idée de petit cadeau gourmand à personnaliser en fonction du destinataire !
7. Vous pouvez couler le chocolat non utilisé sur un rhodoid, attendre qu'il cristallise et le casser en morceaux, et vous pourrez le réutiliser pour une autre fois, que ce soit à nouveau pour du tempérage ou simplement pour une recette à base de chocolat.
8. Barry (donc pour de chocolat, pour de chocolat...).
9. Mélangez bien, puis utilisez le chocolat quand il est à 31°C.
10. Méthode classique : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 50-55°C.
11. Laissez refroidir jusqu'à 28/29°C, puis faites remonter jusqu'à 31/32°C.
12. Barry (donc pour de chocolat, pour de chocolat...).
13. Mélangez bien, puis utilisez le chocolat quand il est à 30°C.
14. Méthode classique : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 45-48°C.
15. Laissez refroidir jusqu'à 27-28°C, puis faites remonter jusqu'à 29-30°C.
16. Garnitures :Evidemment vous aurez trop de pralinés et de caramel, mais bonne nouvelle toutes ces préparations se conservent bien et peuvent servir à aromatiser une crème, un flan, ou simplement un yaourt !
17. Torréfiez les pistaches pendant 15-20 minutes à 150°C.
18. Préparez un caramel avec l'eau et le sucre : quand le mélange est à 180°C, versez-le sur les pistaches torréfiées et laissez refroidir.

19. Quand le mélange est froid, mixez-le jusqu'à obtenir une pâte, puis ajoutez la fleur de sel.
20. Le procédé est le même que pour le praliné pistache, il faudra simplement mixer les amandes avec le caramel et la vanille.
21. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
22. Faites chauffer la crème, et versez-la sur le caramel (quand il a une jolie couleur ambrée) en remuant constamment.
23. Ajoutez ensuite le beurre, remuez bien, puis hors du feu ajoutez la fleur de sel et laissez refroidir.
24. Montage : Versez le chocolat tempéré dans les empreintes, et laissez-le cristalliser quelques minutes.
25. Garnissez avec le praliné ou le caramel, puis refermez avec du chocolat tempéré.
26. Raclez bien la surface pour avoir des tablettes bien nettes et un démoulage plus facile.
27. Laissez le chocolat cristalliser à température ambiante, puis placez-le au congélateur quelques minutes avant de démouler vos tablettes (super gourmandes) de chocolat !
28. Alors, vous préférez laquelle ?