

Tablette Snickers

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 75 crème liquide
- 115g de sucre
- 35g de beurre
- 1 petite pincée de sel
- 30g de chocolat au lait à 40%
- 98g de crème liquide

Préparation

1. Il y a peu, j'ai acheté des moules à tablettes de chocolat chez Labo&Gato, et voilà le premier résultat avec un de ces moules : une tablette façon Snickers, garnie de caramel, de cacahuètes et d'une ganache chocolats lait&noir.
2. La recette n'a rien de compliqué si on met à part le travail du chocolat, mais je vous donne trois méthodes différentes parmi lesquelles vous devriez trouver votre bonheur.
3. Il faut savoir que le chocolat se tempère à l'infini, donc vous pouvez mettre au point de chocolat, et laissez cristalliser le surplus pour une prochaine utilisation.
4. Barry (donc pour de chocolat, pour de chocolat...).
5. Mélangez bien, puis utilisez le chocolat quand il est à 31°C.
6. Méthode classique : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 45-48°C.
7. Laissez refroidir jusqu'à 27-28°C, puis faites remonter jusqu'à 29-30°C.
8. Méthode simple sans courbe : faites fondre 2/3 du chocolat à 40°C maximum, puis hachez le reste du chocolat et versez-le dans le chocolat fondu.
9. Laissez-le fondre, passez le chocolat au mixeur plongeant si nécessaire, et attendez qu'il soit autour de 30°C pour l'utiliser.
10. Quand le chocolat est à la bonne température, remplissez le moule, puis retournez-le au-dessus d'un récipient.
11. Laissez cristalliser.
12. Caramel tendre : Il s'agit de la recette de Nicolas Paciello dans son livre Le carnet de recettes qui déchire.
13. La quantité est trop importante pour 1 tablette, vous pouvez réduire ou conserver le surplus pour une autre recette.
14. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
15. En parallèle, faites chauffer la crème.
16. Quand le caramel a une jolie couleur, versez petit à petit la crème dessus en fouettant constamment (en faisant attention aux éclaboussures !
17.).
18. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, puis la pincée de sel en fouettant toujours.
19. Laissez le caramel cuire pendant 2 minutes en remuant, puis ôtez le caramel du feu et laissez-le refroidir.
20. Faites fondre les chocolats, et faites chauffer la crème.
21. Versez la crème chaude sur le chocolat fondu en trois fois en mélangeant bien pour obtenir une émulsion.

22. Laissez-la refroidir.
23. Montage : QS de cacahuètes Versez la ganache au fond de la tablette, et laissez-la prendre un peu.
24. Parsemez de cacahuètes, puis versez le caramel.
25. Enfin, refermez la tablette avec le chocolat tempéré et laissez cristalliser.
26. Démoulez, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com