

Barres chocolatées au caramel et fruits secs

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 465g de sucre semoule
- 300g de crème liquide entière
- 135g de beurre demi-sel + 1 pincée de fleur de sel
- 150g de farine T55
- 50g de cassonade / sucre roux
- 100g de beurre demi-sel pommade
- 12g de lait
- 130g de farine T55
- 12g de cacao en poudre non sucré
- 50g de cassonade / sucre roux
- 100g de beurre demi-sel pommade
- 12g de lait

Préparation

1. Il y a quelques jours, j'ai vu passer une vidéo sur le compte instagram @Parischezsharon qui montrait la fabrication de barres caramel, fruits secs & chocolat chez le pâtissier Carl Marletti.
2. Ni une, ni deux, je me suis lancée dans la confection de barres suivant ce modèle : un shortbread bien croustillant, un caramel beurre salé, des fruits secs et une couverture en chocolat.
3. J'ai décliné cette barre en deux modèles différents : shortbread cacao + caramel + noisettes + chocolat biskelia (un chocolat au lait biscuité de Valrhona) et shortbread nature + caramel + pistaches + inspiration framboise, mais vous pouvez bien sûr les faire selon vos envies, en choisissant vos fruits secs et votre chocolat selon votre inspiration et ce que vous avez à disposition !
4. J'ai pris la recette du shortbread sur le blog FashionCooking et comme à mon habitude, j'ai utilisé la recette du caramel au beurre salé de Nicolas Paciello (ma recette favorite, de loin).
5. Faites fondre petit à petit le caramel dans une casserole (commencez par $\frac{3}{4}$ du sucre, quand il est fondu, ajoutez un autre quart et continuez jusqu'à épuisement du sucre).
6. A part, faites chauffer la crème liquide.
7. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, retirez-le du feu et ajoutez PETIT A PETIT la crème (c'est important, vous risquez de vous brûler sinon) en remuant avec un fouet.
8. Quand toute la crème est incorporée, remettez le caramel sur le feu et ajoutez le beurre salé.
9. Faites cuire pendant 5 à 10 minutes sur feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que le caramel épaississe un peu, de façon à pouvoir le pocher une fois refroidi.
10. Pour vérifier que le caramel est assez cuit, vous pouvez en verser quelques gouttes sur un glaçon, il va refroidir très rapidement et vous verrez sa texture finale.
11. Si vous voyez que le caramel est trop liquide, poursuivez la cuisson jusqu'à avoir la bonne texture.
12. Ajoutez la fleur de sel.
13. Débarrassez dans un récipient et laissez totalement refroidir (vous pouvez le mettre au réfrigérateur ou congélateur pour accélérer la prise, mais seulement quand il n'est plus brûlant).
14. Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à avoir un mélange bien crémeux et homogène.
15. Ajoutez le lait, puis la farine (et le cacao pour la pâte chocolatée) et mélangez rapidement de façon à avoir une pâte homogène.
16. Etalez chacune des deux pâtes entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2 à 3mm d'épaisseur.

17. Essayez d'étaler en forme de rectangle, en imaginant à l'avance la découpe de vos sablés (par exemple, pour faire des barres de 10-12cm de longueur, étalez votre pâte sur 25cm de longueur pour pouvoir la couper en deux puis découper des barres de 3cm de largeur).
18. Enfournez à 180°C pendant environ 15 minutes, et prédécoupez vos barres dès la sortie du four.
19. Ne les déplacez pas, laissez-les durcir en refroidissant, mais si vous essayez de les découper une fois froids ils risquent de se briser.
20. Valrhona, ou celui de votre choix (honnêtement je n'ai pas pesé, mais je vous conseille d'en prévoir 350 à pour être tranquille, surtout si vous procédez par trempage pour recouvrir vos barres.
21. Si vous versez le chocolat sur les barres posées sur une grille, vous pouvez en prévoir un peu moins) QS d'inspiration framboise de Valrhona (idem) Mettez le caramel dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 à 1,4cm de diamètre.
22. Pochez un boudin de caramel sur chaque biscuit shortbread.
23. Sur le caramel poché sur les shortbread cacao, déposez des noisettes entières en les enfonçant légèrement.
24. Sur celui poché sur les shortbread nature, recouvrez le caramel de pistaches entières.
25. Mettez-les au frais / au congélateur pour que le caramel soit bien dur au moment de l'enrobage.
26. Préparez ensuite votre chocolat, le mieux étant de le tempérer si vous pouvez.
27. Observez la courbe de tempérage en fonction du chocolat choisi, et suivez-la jusqu'à avoir la bonne température.
28. Sinon, faites fondre les 1/4 du chocolat sans dépasser 37-38°C.
29. Hachez finement le chocolat restant, et ajoutez-le dans le chocolat fondu.
30. Remuez bien jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.
31. Cette façon de faire fondre le chocolat sans le monter en température va lui permettre de recristalliser même s'il n'a pas été tempéré.
32. Vous pouvez ensuite procéder de deux façons : Celle que j'ai choisie, le trempage ; vous trempez les shortbreads recouverts de caramel et fruits secs dans le chocolat, vous secouez pour égoutter et vous déposez sur une feuille de papier sulfurisé le temps que ça cristallise.
33. Deuxième solution, vous placez vos barres sur une grille et vous versez le chocolat dessus pour les enrober (dans ce cas, le dessous de la barre ne sera pas recouvert, c'est pour ça que j'ai préféré l'autre technique qui permet d'avoir une barre entièrement recouverte de chocolat, qui ne fera pas de miettes et qui se gardera mieux).
34. Bien sûr, vous pouvez aussi simplement faire fondre le chocolat et ensuite conserver les barres au réfrigérateur, mais si vous pouvez le tempérer ou au moins respecter la température et les techniques données ci-dessus, les barres se conserveront mieux et vous pourrez les garder plus longtemps et à température ambiante.
35. Et voilà, une fois que le chocolat a cristallisé, vous n'avez plus qu'à vous régaler !