

Barres chocolatées noix de pécan & caramel de sirop d'érable

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 55g de beurre
- 50g de poudre de noix de pécan
- 95g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 30g de sucre
- 35g de sirop d'érable
- 250g de sirop d'érable
- 70g de beurre
- 135g de crème liquide entière

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Jivara et Dulcey de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez le sirop d'érable, la poudre de noix de pécan et la farine.
3. Ne travaillez pas trop la pâte, dès qu'elle est homogène formez une boule, aplatissez-la légèrement et mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes.
4. Quand la pâte est bien froide, étalez-la sur 3 à 4mm d'épaisseur et détaillez des rectangles.
5. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au congélateur quelques minutes.
6. Ensuite, enfournez-les à 170°C pendant environ 15 minutes, ils doivent être dorés à la sortie du four.
7. Laissez-les refroidir.
8. Caramel d'érable : de sirop d'érable de beurre de crème liquide entière Faites chauffer le sirop d'érable jusqu'à atteindre 175°C.
9. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.
10. Déglacez petit à petit le sirop d'érable avec la crème chaude en remuant constamment pour avoir un caramel bien homogène.
11. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits cubes, poursuivez la cuisson jusqu'à 112°C puis retirez la casserole du feu et versez le caramel dans un récipient.
12. Laissez-le refroidir à température ambiante (si vous le mettez au réfrigérateur il deviendra trop dur pour être poché).
13. Quand le caramel a refroidi, mettez-le dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
14. Pochez sur chaque sablé des boules de caramel en intercalant des noix de pécan entières.
15. Mettez les sablés recouverts de caramel et noix de pécan au congélateur le temps de faire fondre le chocolat.
16. Si vous le souhaitez, vous pouvez tempérer le chocolat, mais si vous n'avez pas le temps / l'envie, vous pouvez aussi suivre la méthode suivante : faites fondre doucement les 3/4 du chocolat au bain-marie dans jamais dépasser 35°C.
17. Hors du feu, ajoutez le quart restant de chocolat haché et mélangez bien pour le faire fondre.
18. A ce moment-là, vous pouvez passer à l'enrobage des barres.
19. Attention, si vous avez dépassé la température maximale, pas le choix, vous devrez tempérer le chocolat ou sinon conserver les barres au réfrigérateur.

20. Trempez les barres bien froides dans le chocolat, secouez-les pour ne pas avoir une couche de chocolat trop épaisse, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez cristalliser.
21. Si comme moi vous voulez décorer vos barres avec un peu de chocolat Dulcey, il suffit de le faire fondre doucement de la même façon que le Jivara, puis trempez une fourchette dedans et secouez-la au-dessus des barres.
22. Laissez à nouveau cristalliser, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com