

Chocolat au caramel beurre salé

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 200g de crème liquide entière
- 50g de beurre demi-sel
- 300g de chocolat de couverture (pour moi le Guanaja de Valrhona)

Préparation

1. Recette : Commencez par préparer le caramel : faites fondre le caramel à sec jusqu'à obtenir une jolie couleur ambrée.
2. Pendant ce temps, faites chauffer la crème liquide.
3. Quand le caramel a une jolie couleur, déglacez-le avec la crème chaude en remuant avec un fouet (attention aux éclaboussures).
4. Ajoutez ensuite le beurre demi-sel, toujours en remuant bien, et faites cuire quelques minutes.
5. Réservez le caramel à température ambiante le temps de préparer le chocolat.
6. Pour tempérer le chocolat, il existe deux méthodes : la traditionnelle, qui consiste à suivre une courbe de température précise, ou celle qui utilise le beurre de cacao Mycryo, qui est plus rapide et qui permet de travailler une plus petite quantité de chocolat.
7. J'ai choisi cette dernière méthode, et j'ai donc utilisé de beurre de cacao pour de chocolat.
8. Commencez par faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à atteindre une température comprise entre 40 et 45°C.
9. Laissez ensuite refroidir le chocolat jusqu'à la température de 34-35°C, puis ajoutez le beurre de cacao Mycryo en mélangeant bien.
10. Quand le chocolat est à 32°C, versez-le dans votre moule (j'utilise un moule en polycarbonate, le plus adapté pour le chocolat), puis retournez le moule au-dessus d'un récipient pour retirer l'excédent de chocolat.
11. Avant de mettre mon chocolat dans les moules j'avais passé de la poudre d'or dans les cavités à l'aide d'un pinceau pour avoir un effet doré au démoulage.
12. Garnissez ensuite chaque chocolat de caramel (en faisant attention de ne pas remplir totalement chaque cavité, il faut pouvoir refermer les chocolats), puis complétez avec du chocolat tempéré pour fermer les chocolats.
13. Méthode de tempérage classique : Si vous n'avez pas de Mycryo et/ou que vous préférez utiliser la méthode traditionnelle, voilà la courbe de température à respecter : faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à atteindre la température de 50-55°C pour du chocolat noir (45-48°C pour du chocolat au lait).
14. Laissez refroidir jusqu'à 28/29°C pour le chocolat noir (27/28°C pour le chocolat lait), puis faites remonter jusqu'à 31/32°C pour le chocolat noir (29/30°C pour le chocolat lait).
15. Vous pouvez à ce moment-là verser le chocolat dans les moules.
16. * Il ne vous reste plus qu'à laisser votre chocolat durcir.
17. Ensuite, retournez votre moule sur votre plan de travail.
18. Si vous avez tempéré correctement votre chocolat, les bonbons doivent sortir facilement du moule.