

BONBONS CHOCOLAT

Intérieurs à enrober de chocolat de couverture :

- **Intérieurs ganache :**

- 130 g crème liquide (stérilisée)
- Extrait de café (une « petite » cuillère à café)
- 260 g chocolat noir ordinaire, assez corsé (environ 70 %)

- Faire fondre le chocolat au bain-marie (ne pas dépasser 40-45 °C)
- Faire bouillir la crème
- Verser la crème sur le chocolat
- Mélanger (au fouet)
- Ajouter extrait de café (ou autre parfum)
- Laisser refroidir (environ 1/4 h), éventuellement entre deux feuilles de papier sulfurisé (étalé en une couche peu épaisse)
- Quand devenu consistant,
 - ✓ Soit étaler au rouleau (avec du sucre glace), pas trop épais (environ ½ cm) et détailler à l'emporte-pièce,
 - ✓ Soit faire des boudins, découper, et faire des boules (pour ensuite faire des truffes).

- **Intérieurs praliné :**

- 200 g chocolat noir (75 à 90 % environ, peu sucré, car le praliné apporte déjà du sucre)
- 500 g de praliné (acheté près à employer). On peut aussi fabriquer le praliné avec sucre et noisettes (cf recette donnée par ailleurs ; mais besoin d'un robot mixer)

- Faire fondre le chocolat au bain-marie (ne pas dépasser 40 - 45 °C)
- Travailler avec le praliné (à la spatule)
- Quand compact, étaler au rouleau (avec du sucre glace), épaisseur moyenne (0,7 à 1 cm) et détailler à l'emporte-pièce.

- **Intérieurs pâtes d'amande :**

- 500 g à 1 kg de pâte d'amande (achetée toute prête) : utiliser si possible de la pâte d'amande à 50 % d'amandes (éventuellement 30 % si on ne trouve pas de pâte d'amandes à 50 %)
- Parfum : pâte de pistache, rhum + raisins secs

- Faire le mélange de la pâte d'amandes (consistance de pâte assez molle) et du parfum
- Etaler au rouleau (avec du sucre glace), épaisseur de 0,5 à 0,7 cm, et détailler à l'emporte-pièce.

- **Intérieurs « écorces d'orange confites » ou « écorces de citron confites »**

Ingrédients à mélanger directement au chocolat de couverture :

- Amandes effilées et torréfiées (sur plaque, au four à 180 °C : surveiller, et retirer quand les amandes sont blondes) et raisins secs en proportion quasi identique.
Ou
- Amandes hachées et pistaches (grossièrement hachées : écrasées avec un rouleau entre deux feuilles de papier cuisson). Environ 1/5 de pistaches pour 4/5 d'amandes. Torrifier l'ensemble (sur plaque, au four à 180 °C : surveiller et retirer du four dès que les amandes sont blondes).

Préparation (« mise au point », ou « tempérage », ou « cristallisation ») du chocolat de couverture :

Le « chocolat de couverture » ne se trouve, en général, que dans des magasins professionnels (à Montluçon, on en trouve chez PROMOCASH). Contrairement au chocolat ordinaire disponible dans les supermarchés, le « chocolat de couverture » contient au moins 30 à 35 % de beurre de cacao (composition du chocolat noir : pâte de cacao, beurre de cacao, sucre). De ce fait, le « chocolat de couverture » peut « cristalliser », et permettre la réalisation de moulage en chocolat ou d'enrobage de bonbons, à condition de lui faire subir une courbe de température très précise :

- Chocolat noir (pâte de cacao, beurre de cacao, sucre) : 50/55°C(max)....28/29°C....31/32°C
- Chocolat lait (pâte de cacao, beurre de cacao, lait, sucre) : 45/48°C(max)....27/28°C....29/30°C
- Chocolat blanc (beurre de cacao, lait, sucre) : 40/45°C(max).....26/27°C.....28/29°C

L'eau dans le chocolat de couverture est à proscrire : obtention d'une consistance de pâte qui devient alors inutilisable pour des enrobages ou des moulages. De même, il ne faut pas dépasser la température maximum, ce qui conduirait également à cette consistance de pâte.

Le respect strict de cette courbe de température donne un chocolat brillant, cassant, qui ne blanchit pas et se démoule aisément (se rétracte). Faire suivre au chocolat cette courbe de température s'appelle le « tempérage » ou « la mise au point ». Cela nécessite de l'expérience et de la pratique.

Pour enrober 500 g d'intérieurs de bonbons, prévoir environ 1kg à 2 kg de chocolat de couverture. Il en restera : on utilise, en général, en enrobant manuellement, autant de poids de chocolat que de poids des intérieurs, mais une quantité supérieure de chocolat est nécessaire pour pouvoir travailler aisément. Ce qui reste de chocolat durcira en un bloc qui peut se conserver sans difficulté jusqu'à la prochaine utilisation.

Méthodes de « mise au point »

1-Fusion du chocolat : le chocolat de couverture se présente le plus souvent sous forme de pastilles, et parfois en un bloc qu'il faut découper en morceaux plus petits. Faire fondre le chocolat dans un cul de poule posée sur une casserole d'eau « juste » frémissante, en remuant. Eviter que l'eau ne touche le fond du cul de poule, et ne pas dépasser la température maximale (contrôler avec un thermomètre).

2-Refroidissement : c'est la phase la plus longue. Réserver environ 1/3 du chocolat fondu (cette portion servira au réchauffage final). Il s'agit de refroidir les 2/3 restants (à 28°C, par exemple, pour le chocolat noir). Plusieurs méthodes :

- Ajouter environ l'équivalent d'1/3 de chocolat neuf (en pastille ou en morceaux) et remuer pour le faire fondre. Ce faisant, on refroidit l'ensemble.
- Ou, poser sur un récipient de glaçon, et remuer sans cesse jusqu'à s'approcher de la température à atteindre, puis finir le refroidissement en remuant hors du récipient froid,
- Ou, verser une partie du chocolat sur le plan de travail (si plan non adhésif et non poreux), et le travailler jusqu'à ce qu'il refroidisse, puis le remettre avec le chocolat resté dans le cul de poule et remuer.

Surveiller la température pendant cette phase de refroidissement, jusqu'à atteindre la température souhaitée.

3-Réchauffement final du chocolat (le chocolat est alors cristallisé et peut-être travaillé pour l'enrobage ou les moulages) : ajouter, très progressivement, en contrôlant la température à chaque fois (en surface, au fond, sur les côtés du cul de poule), le chocolat réservé à l'issue de la phase initiale de fusion. Cela devrait suffire pour atteindre la température de travail.

Si, au cours du travail, le chocolat doit être légèrement réchauffé pour le rendre plus fluide, le mettre quelques secondes sur la casserole d'eau frémissante pour lui faire prendre 1 ou 2 °C (pas plus), ou ajouter une petite louche de chocolat fondu maintenu chaud (en dessous de la température max).

Enrobage ou réalisation d'un moulage :

- Utiliser des plaques, fourchettes à enrober, ou moules très propres.
- Toujours faire un test de la bonne « mise au point » du chocolat avant de commencer le travail (en mettre un petit peu sur une plaque, et vérifier la prise rapide-en deux minutes maximum- et le « cassant » du chocolat).
- Le reste est une question de pratique..... *(maintenir la cristallisation du chocolat : quand le chocolat s'épaissit, rendant ainsi le travail difficile ou de mauvaise qualité, le réchauffer, mais en faisant surtout attention à ne pas dépasser la température de 32 °C pour le noir, ou 30 °C pour le lait, afin de conserver la cristallisation. Sinon, il faut reprendre tout le processus..... En cas de doute, faire le test de « cristallisation »).*