

Têtes de choco au sirop chocolat-cookie de Monin®



Voici une nouvelle recette de têtes de choco ! Toujours aussi irrésistibles, cette fois-ci j'ai fait mes têtes de choco avec le nouveau sirop de la marque Monin®, chocolat-cookie. Très gourmand, très régressif, ces têtes de choco plaisent aux petits comme aux grands ! Le nouveau sirop de Monin® est vraiment délicieux et on sent bien le goût du chocolat et du cookie, je vous conseille de le tester ! ;)

Pour environ 11 têtes de choco chocolat-cookie

Ingrédients:

Pour les coques:

350g de chocolat au lait

Pour la meringue italienne chocolat-cookie:

100g de blancs d'oeufs

100g de sucre

50g d'eau

65g de sirop chocolat-cookie Monin®

Préparation:

Préparez les coques:

Faites fondre le chocolat au lait cassé en morceaux au bain-marie. A l'aide d'un pinceau de cuisine chemisez les moules à cannelés d'une fine couche de chocolat fondu. Entreposez au frais pour 20 à 30min puis recommencez une seconde fois de façon à avoir une couche de chocolat ni trop épaisse ni trop fine.

Retournez le moule à cannelés pour que l'excédent de chocolat retombe puis remettez au congélateur pour environ 30min, jusqu'à ce que le chocolat se soit figé (il doit vous rester du chocolat au lait pour fermer).

Préparez la meringue italienne chocolat-cookie:

Versez le sucre dans une petite casserole avec le sirop chocolat-cookie et l'eau, faites chauffer sur feu vif jusqu'à ce que vous obteniez un sirop de 110°C.

Pendant ce temps, montez doucement les blancs en neige. Quand le sirop à atteint 110°C et que les blancs sont assez fermes, versez le sirop en mince filet et de façon régulière sur les blancs toujours en les battant au batteur électrique dont vous avez augmenté la vitesse.

Continuez de fouetter encore environ 2-3min, jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et brillante.

Sortez le moule à cannelés du congélateur. Remplissez une poche à douille de la meringue et remplissez les coques. Avec le reste de chocolat au lait fondu fermez les coques en lissant bien la surface. Entreposez au frais environ 1 à 2H. Démoulez-les délicatement.

Les têtes de choco se gardent au réfrigérateur et au mieux au congélateur, la meringue sera ainsi plus ferme.