

Fudges au café et au chocolat noir



Aujourd'hui je vous propose de belles gourmandises ! Des fudges au bon goût de café et de chocolat noir, ces fudges ont du caractère et plairont plus aux grands qu'aux petits. Ils ont énormément plus. Au niveau texture, ces fudges sont beaucoup plus ferme que ceux au sirop d'érable que j'ai pu vous proposer lundi dernier.

Pour environ 50 fudges

Ingrédients:

Huile de tournesol

400g de sucre

100g de cassonade

75g de golden syrup

17cl de lait concentré non sucré

17cl de lait

1 pincée de sel

4c. à café de café soluble

25g de chocolat noir

50g de beurre

Préparation:

Graissez un moule carré avec un peu d'huile de tournesol et tapissez-en le fond et les rebords de papier sulfurisé.

Dans une casserole moyenne, mettez le sucre, la cassonade, le golden syrup, le lait concentré, le lait et le sel. Faites cuire à feu doux pour dissoudre le sucre, remuez jusqu'à obtention d'une texture homogène et portez à ébullition.

Mettez le thermomètre à sucre dans la casserole et portez à ébullition. Laissez cuire doucement à feu constant, en remuant de temps en temps avec une Maryse résistante à la chaleur, jusqu'à ce que le thermomètre affiche 114°C. Retirez alors la casserole du feu.

Pendant la cuisson du caramel, délayez le café soluble dans 1 à 2c. à café d'eau bouillante, hachez finement le chocolat et coupez le beurre en dés. Ajoutez le café délayé, le chocolat noir et le beurre au caramel. Remuez jusqu'à obtention d'une texture homogène, puis remettez la casserole sur le feu. Portez la préparation à 112-114°C, puis retirez-la immédiatement du feu et versez-la dans un grand saladier. Laissez-la tiédir 5min, sans y toucher.

Puis, avec une Maryse ou une cuillère en bois, fouettez le fudge jusqu'à ce qu'il épaississe et ne soit plus brillant. Versez la préparation dans le moule et lissez-la à la spatule. Laissez-la refroidir complètement, avant de la couvrir de film étirable et de la laisser reposer toute une nuit.

Détaillez les fudges en carrés pour le déguster.

Les fudges se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique, il n'est pas utile de les mettre au réfrigérateur.