

Chocolat noir fourré chocorange



Aujourd'hui je vous propose des petits chocolats que j'ai réalisé/créé pour Noël, de bons petits chocolats noirs fourrés d'une ganache au chocolat noir à l'orange avec un morceau d'orange confite fait par moi-même ! Ils étaient pour mon père et il les a trouvés vraiment très très bons =).

Pour 12 chocolats

Ingrédients:

Pour la couverture:

100g de chocolat noir

Pour la ganache au chocolat noir à l'orange:

100g de chocolat noir

5cl de crème liquide entière

le zeste d'une orange

Pour les oranges confites:

La peau d'une demi-orange

100g de sucre

10cl d'eau

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat noir à l'orange:

Portez à ébullition la crème liquide avec le zeste d'orange. Pendant ce temps hachez en petits morceaux le chocolat et mettez-le dans un petit saladier.

Une fois la crème liquide bien chaude, versez le tout sur le chocolat, avec une spatule mélangez jusqu'à ce que le mélange soit complètement homogène et bien lisse.

Mettez au réfrigérateur pour 3H.

Préparez les oranges confites:

Coupez en fines lamelles la peau de la demi-orange de sorte à obtenir des écorces d'orange.

Faites chauffer le sucre avec l'eau, quand le mélange bouilli jetez les écorces d'orange, remuez la casserole et laissez bouillir sur feu moyen 10min.

Ôtez la casserole du feu et laissez refroidir la préparation. Récupérez les écorces d'orange confite et laissez-les sécher sur une feuille de papier sulfurisé. Une fois séché, coupez-les en morceaux, pas trop petit ni trop gros.

Préparez les chocolats:

Hachez le chocolat noir de couverture en petit morceaux et mettez-le dans un saladier.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. A l'aide d'un thermomètre de cuisine montez-le à 50-55°C, retirez le saladier du bain-marie mélangez avec une cuillère en bois et versez le contenu dans un autre saladier froid, mélangez de nouveau et faites baisser la température à 27-29°C. Remettez sur le bain-marie et montez la température à 30-32°C.

A l'aide d'une petite cuillère et d'un pinceau à cuisine, recouvrez les empreintes d'un moule à chocolat, ne mettez pas la totalité du chocolat fondu, car il faudra fermer les chocolats. Laissez le chocolat se figer à température ambiante.

Une fois pris, à l'aide d'une cuillère à soupe mélangez brièvement la ganache au chocolat noir à l'orange et fouettez-la ensuite au batteur électrique.

Mettez une cuillère à café de ganache dans chaque empreinte en chocolat. Mettez un morceau d'écorce d'orange confite et fermez les chocolat avec le reste de chocolat noir fondu.

Laissez prendre à température ambiante.

Démoulez délicatement. Les chocolats se gardent au frais et sec.