

Chocolat blond maison



Vous connaissez je suppose le chocolat blond de la célèbre marque Valrhona®. Et je suppose aussi que vous êtes nombreux à n'y avoir jamais goûtés (ne vous en faites pas j'en fais partie) car ce chocolat se trouve seulement sur le site, les frais de port peuvent parfois être assez chères... Eh bien que diriez-vous de le faire vous-même pour en avoir toujours sous la main à moindre coût ?! Aujourd'hui je vous propose donc de faire vous-même ce chocolat absolument irrésistible ! J'étais vraiment surprise de voir le goût que pouvait avoir le chocolat blanc une fois cuit. Un léger goût gourmand de caramel,...tout le monde chez moi a été conquis par ce chocolat !

Pour 200g de chocolat blond

Ingrédients:

200g de chocolat blanc

Préparation:

Préchauffez le four à 110°C (th.3-4).

Hachez grossièrement le chocolat blanc et répartissez-le sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10min. Sortez la plaque du four, remuez avec une petite spatule puis étalez de nouveau le chocolat en une couche régulière.

Enfournez de nouveau le chocolat pour 10min. Puis recommencez l'opération une fois.

Augmentez la température du four à 180°C (th.6).

Remuez le chocolat blanc, étalez-le en une couche régulière et enfournez pour 10min. Remuez le chocolat, étalez-le et enfournez de nouveau pour 10min. Recommencez l'opération jusqu'à ce que le chocolat est pris une couleur de caramel blond.

Mettez le chocolat dans un saladier et faites-le fondre environ 30sec au four à micro-ondes. Mélangez avec une spatule de façon à obtenir un chocolat bien lisse. Versez le chocolat fondu dans deux moules à tablette.

Entreposez au réfrigérateur toute une nuit avant de démouler.