

Têtes de choco au café



J'avais déjà pu vous proposer des têtes de choco nature au mois de novembre, eh bien aujourd'hui je vous en propose des nouvelles, des créations, des têtes de choco au café ! C'est absolument irrésistible ! La meringue est bien ferme, bien parfumée. L'accord entre le chocolat au lait et le café est juste super gourmand ! Ces têtes de choco ont énormément plus et elles seront à refaire !

Pour environ 16 têtes de choco au café

Ingrédients:

Pour les coques:

400g de chocolat au lait

4 carrés de chocolat noir

Pour la meringue italienne au café:

100g de blancs d'oeufs

180g de sucre

50g d'eau

1 bonne c. à soupe de café soluble

Préparation:

Préparez les coques:

Faites fondre le chocolat noir au four à micro-ondes environ 40sec à 1min en veillant à qu'il ne brûle pas.

A l'aide d'un petit pinceau de cuisine, faites des petits tracés de chocolat noir fondu dans un moule à cannelés en silicone. Mettez au congélateur pour environ 10-15min de façon à ce que le chocolat noir se fige.

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 au café:

Versez le sucre dans une petite casserole avec le café 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.