AiL MA COCOTTE!

CHOCOLAT AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES

1. Préchauffez votre four à 160°C.
2. Mettez les noisettes sur une plaque de cuisson, enfournez-les pendant 15 mn pour les torréfier. Réservez.
3. Dans une casserole, versez le sucre et l'eau, mettez la sonde, et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange atteigne 120°C (soyez patient(e), c'est assez long, ne mettez pas le feu trop fort). Maintenez le mélange pendant 3 mn à cette température puis versez les noisettes dans la casserole et enrobez-les bien de caramel. Stoppez le feu, débarrassez dans un moule/plat creux rectangulaire, étalez les noisettes rapidement à l'aide de deux cuillères et laissez refroidir.
4. Pour le tempérage, prévoyez un saladier d'eau froide avec quelques glaçons, une casserole d'eau chaude que vous ferez chauffer à feu doux (l'eau ne doit pas bouillir). Mettez le chocolat dans une deuxième casserole (plus petite, elle doit pouvoir tenir dans la première) et commencez par le faire fondre doucement au bain-marie dans la casserole d'eau chaude. Mettez la sonde et remuez constamment. Quand la température atteint **55°C** (et pas plus de 58°C), retirez la casserole du bain marie et mettez-la dans le saladier d'eau froide, en réservant la casserole d'eau chaude pour la suite.
5. Remuez sans cesse, en gardant toujours la sonde, le chocolat va durcir rapidement. Faites redescendre le chocolat à **35°C.** Enlevez la casserole du bain-marie d'eau froide et continuez à mélanger, hors de l'eau, jusqu'à ce que la température atteigne **29°C** (et pas moins de 28°C).
6. Remettez alors la casserole dans le bain-marie d'eau chaude un bref instant, pour que la température remonte jusqu'à **31°C** (et pas plus que 32°C). Ôtez la casserole du feu et versez le chocolat sur les noisettes.
7. Laissez refroidir à température ambiante. En refroidissant, le chocolat va légèrement se rétracter. Retournez le moule et donnez des coups secs pour faire tomber le chocolat. Coupez-le ensuite en gros morceaux ou laissez-le entier selon vos goûts.

Difficile
35 mn de préparation
25 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 10 pers. :

Vous aurez besoin d'une plaque en silicone en forme de tablettes de chocolat (à défaut un moule/plat rectangulaire fera très bien l'affaire) et d'une thermo-sonde (là, c'est indispensable)

Pour une très grosse tablette de plus de 750 g :

- 250 g de **noisettes** (si vous en trouvez, privilégiez les noisettes bios du Piémont)
- 100 g de **sucre de coco**
- 2,5 cl (ou 25 g) d'**eau**
- 400 g de **chocolat noir de couverture à 70%** (je prends en général du guanaja de chez Valrhona ou du Saint-Domingue de chez Barry mais il y a d'autres marques... Mais privilégiez du 70% de cacao)

Variantes :

Vous pouvez utiliser du chocolat au lait ou blanc, toujours de couverture, mais les courbes de tempérage ne sont pas les mêmes :

- pour le chocolat au lait, il faudra monter jusqu'à 45/50 °C, redescendre jusqu'à 27/28°C, puis remonter jusqu'à 29/30°C.
- pour le chocolat blanc, il faudra monter jusqu'à 45/50 °C, redescendre jusqu'à 26/27°C, puis remonter jusqu'à 28/29°C.

Vous pouvez remplacer le sucre de coco par un autre sucre, et utiliser d'autres fruits à coques (ou un mélange de plusieurs), adaptez selon vos goûts.

💡 Attention à remuer constamment le chocolat pendant le tempérage et prenez garde à l'inertie de la chaleur et du froid : la température indiquée par votre sonde sera toujours légèrement en retard, d'où les quelques degrés de marge de la recette... Adaptez ensuite en fonction de votre matériel (sonde, matériau et taille de la casserole...).
Pas d'inquiétude, si le tempérage n'a pas fonctionné (vous n'avez pas pu monter entre 55/58°C, redescendre à 28/29°C puis remonter à 31/32°C) : ne versez pas le chocolat sur les noisettes et recommencez à zéro. Laissez le chocolat refroidir et recommencez le tempérage.
Le chocolat de couverture est un chocolat riche en beurre de cacao et moins sucré. Il fond mieux et est plus facile à tempérer. C'est le chocolat qu'utilisent les professionnels.
La température ambiante de votre pièce ne doit pas être trop élevée. La température ambiante idéale se situe entre 15 et 20°C. S'il fait plus chaud, une fois que votre chocolat a refroidi, mettez-le 30 mn au réfrigérateur pour qu'il cristallise correctement mais pas plus !
Il y aurait beaucoup d'autres choses à dire sur le chocolat, je vous indique simplement les autres méthodes pour tempérer le chocolat :

- la méthode avec le beurre de cacao Mycrio : sans doute la méthode la plus simple si vous avez une balance qui mesure au gramme près,
- la méthode par tablage si vous avez un marbre, de larges spatules et que vous n'avez pas peur de repeindre votre cuisine ! ;-)
- la méthode par ensemencement qui consiste à rajouter des pastilles de chocolat froides dans du chocolat déjà fondu. Cela fait redescendre naturellement la température et remplace l'usage du marbre ou du bain-marie froid.

Ensuite tout est une question de pratique... À vous de choisir la méthode qui vous correspond le mieux !
Et pour des conseils pour choisir et conserver votre chocolat, cliquez ici.