



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, faites un caramel : versez le sucre et l'eau et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange atteigne 120°C. Contrôlez la température avec le thermomètre laser et soyez patient, c'est assez long, ne mettez pas le feu trop fort. Une fois les 120°C atteints, 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 du chocolat, préparez un saladier d'eau froide avec 5/6 glaçons et 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 que la 1ère) et faites-le fondre doucement au bain-marie dans la casserole d'eau chaude. Remuez constamment et contrôlez régulièrement la température à l'aide du thermomètre laser. 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, le chocolat va durcir rapidement. Contrôlez régulièrement la température, jusqu'à ce qu'elle redescende à **35°C**. Enlevez alors 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. Tapez le moule (sur le fond et sur les côtés) pour enlever les éventuelles bulles d'air.
7. Laissez refroidir à température ambiante, ou s'il fait plus de 20°C, mettez au réfrigérateur pour 20 mn. Une fois le chocolat cristallisé, 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/moule rigide en forme de tablettes de chocolat (à défaut un moule rectangulaire fera l'affaire) et d'un thermomètre laser spécial chocolat (à défaut une thermosonde mais ce sera moins facile de réussir le tempérage)

Pour une très grosse tablette de plus de 750 g :

- 250 g de noisettes (de préférence des 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. Ne prenez pas des tablettes de chocolat achetées en supermarchés même s'il est écrit qu'il s'agit de chocolat pâtisseries)

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 : si vous utilisez une sonde, la température indiquée sera toujours légèrement en retard, d'où les quelques degrés de marge de la recette... Adaptez en fonction de votre matériel (sonde, matériau et taille de la casserole...).

Pas d'inquiétude, si le tempérage n'a pas fonctionné (le chocolat n'est pas brillant, de couleur homogène et cassant, au contraire il est marbré avec des traces blanchâtres) : 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 20 à 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 :

- le tempérage avec le beurre de cacao Mycrio : sans doute la méthode la plus simple si vous avez une balance qui mesure au gramme près, regardez la recette des "[Petits œufs de Pâques au chocolat au lait](#)" pour la recette détaillée.
- le tempérage par tablage si vous avez un marbre, de larges spatules et que vous n'avez pas peur de repeindre votre cuisine ! ;-)
- le tempérage 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](#).

