

Date : 28/03/13

Recettes Friture de Pâques



Fermer la recette filmée
Mon conseil
Friture de Pâques

Recette pour 6 personnes

Préparation en 2 étapes : 30 minutes et Repos : 1 heure
Difficulté de la recette : Facile

Ingrédients de la recette

400 g de **chocolat** noir tempéré
100 g de praliné **mazet**
40 g de chocolat au **lait**
Tableau des mesures équivalentes
Pour 60 petits sujets

Ustensile : moule à friture de Pâques

Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant la gastronomie, ainsi que des recettes de cuisine.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

1. Tempérer le chocolat : en faire chauffer les 2/3 à 45°C au bain marie. Une fois complètement fondu, arrêter de chauffer et ajouter le 1/3 restant pour le descendre à 31° (si vous voulez tempérer du chocolat au lait, il faudra le descendre à 29°).

Le chocolat est maintenant prêt à être travaillé !

2. Pour créer une coque de remplissage : Mettre le chocolat tempéré dans une poche à douille, remplir chaque compartiment du moule et tapoter le moule pour enlever les bulles d'air qui pourraient être prises dans le chocolat. Retourner le moule immédiatement au dessus du bol de préparation pour faire couler l'excédent de chocolat. Laisser prendre au réfrigérateur 15 minutes environ.

3. Faire chauffer les 100 g de praliné à 45° et y ajouter les 40 g de chocolat au lait. Laisser fondre doucement en remuant, jusqu'à 31°.

4. Mettre ce mélange praliné dans une poche à douille et le couler dans les coques en chocolat du moule friture laissant un ou 2 mm libre pour la fermeture. Refermer les coques avec la poche remplie du chocolat tempéré, laisser refroidir, puis démouler.

© Recette de Christophe PONTEL, © Photo L. ROUVRAIS