

Date : 09/12/2013

Auteur : -

Recette de ROCHER PRALINE FONDANT et CHOCO BLANC / praline-fondant

-



Difficlt

Ingrédients (4 personnes)

ROCHER PRALINE

115 g de praliné noisettes **Mazet**

60 g de purée de noisettes grillées (non sucrée) bio

50 gr chocolat lait

Enrobage

200 gr chocolat noir aux pralines **Mazet**

CHOCOLATS BLANC / PRALINE

50 g de mélange de praliné noisettes **Mazet** et purée de noisettes grillées (non sucrée) bio
(voir recette rocher praliné fondant)

25 gr chocolat blanc de bonne qualité

Préparation:

1ère recette (chcolats noirs sur la photo)

Évaluation du site

Ce site diffuse des recettes de cuisine variées.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 75

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Faire fondre le chocolat lait au bain-marie.

Mélanger le praliné noisette et la purée de noisettes.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger à nouveau.

Verser dans des moules à chocolats

Placer au congélateur pour bien faire durcir.

Faire fondre le chocolat noir aux pralines au bain-marie

Mélanger

Démouler les pralinés, les piquer avec un pique solide (genre ceux des services à fondu) et les plonger dans le chocolat pour bien les enrober.

Tapoter légèrement sur le bord pour enlever l'excédent ou laisser tel quel pour avoir un peu d'épaisseur (c'est selon le goût !)

Laisser refroidir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Conserver au frigo.

Meilleur le lendemain une fois le chocolat bien refroidi.

Sortir une dizaine de minutes avant de déguster.

2ème recette (chocolats marron clair en haut sur la photo)

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Mélanger le praliné noisette et la purée de noisettes.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger à nouveau.

Verser dans des moules à chocolats

Laisser refroidir.

Conserver au frais et déguster à température ambiante.

