

Mendiants

Ingrédients (Pour une plaque de 30 chocolats):

- 250 gr de chocolat noir ou au lait
- Noix, pistaches concassées, raisin secs, amandes effilées, orangettes, coupées en petits morceaux, nougatine

Températures idéales pour le chocolat :

- Chocolat blanc : 29°
- Chocolat au lait : 30°
- Chocolat noir : 31-32°



Recette :

1. Faire fondre le chocolat 1 min au micro ondes



2. Vérifier la température de votre chocolat (voir tableau ci-dessus), en général, il sort du Micro ondes aux alentours de 40°
Si il est trop chaud, le refroidir en l'aérant avec la spatule



3. Mettre un peu de chocolat au fond de chaque empreinte (pas trop épais : ½ cm environ) à l'aide d'une petite louche ou d'une cuiller.



4. Déposer sur chaque palet de chocolat les ingrédients que l'on souhaite (Noix, pistaches concassées, raisin secs, amandes effilées, orangettes, coupées en petits morceaux, nougatine)
On peut tapoter un peu le moule posé sur une plaque pour que les ingrédients s'enfoncent un peu dans le chocolat.



5. Mettre la plaque dans un endroit frais le temps que le chocolat durcisse de nouveau.
6. Démouler un à un.
7. Déguster.

