

Voici notre recette de bonbons au chocolat fourré à la ganache au chocolat.

Notre méthode est vraiment facile, rapide et irratable !

Pour obtenir des chocolats bien **brillants** comme les chocolatiers, à la coque dure et cassante pour la dent, il vous faudra absolument tempérer le chocolat.

Grâce à nos [moules spécial chocolat](#) en polycarbonate, il existe une **astuce** très simple avec du beurre de cacao en poudre que l'on ajoute au chocolat et qui nous évite de passer par les 3 étapes de la courbe de température du chocolat. Très pratique !

Si vous n'en avez pas, vous trouverez également notre recette du tempérage ci-dessous.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

Pour le matériel, vous aurez besoin d'un moule à chocolat, d'un thermomètre de cuisine et de deux poches à douille.

Vous trouverez ici l'ensemble du [matériel recommandé](#) pour cette recette.

Temps de préparation : 30 minutes / Temps de cuisson : 10 mn / Total : 40 mn

Ingrédients pour 36 chocolats : (donc 2 moules)

- 120 g de chocolat noir (de couverture de préférence)
- 1,2 g de beurre de cacao en poudre mycryo (facultatif)
- 85 g de chocolat au lait (de couverture de préférence)
- 60 g de crème liquide entière
- 10 g de miel
- 10 g de beurre

Faire fondre le chocolat noir de préférence au **bain marie** (ou micro-ondes) entre 40°C et 45°C. Puis laisser le redescendre à 35°C et ajouter le beurre de cacao en poudre. Bien mélanger à la [maryse](#).

Remplissez le moule avec le chocolat et **retournez** le pour laisser s'écouler le surplus. Lissez bien la surface du moule avec la [spatule](#) ou avec la lame d'un couteau.

Placez le moule au **congélateur**, à l'envers, sur une feuille de papier cuisson, le temps de préparer la ganache.

Pour la **ganache**, faites fondre le chocolat au lait de préférence au bain marie (ou micro-ondes)

Faites chauffer la crème liquide avec le miel. Retirez du feu dès la première ébullition.

Versez la crème chaude sur le chocolat, en 3 fois, en mélangeant bien entre chaque ajout à l'aide d'une [maryse](#).

Ajoutez alors le beurre, et mélangez bien. Placez le tout dans une [poche à douille](#).

Sortez les chocolats du congélateur et **pochez** une pointe de ganache dans chaque coque en chocolat directement dans le moule à chocolat en laissant 1 millimètre d'espace vide.

Replacez 5 minutes au congélateur.

En attendant refaites [fondre le chocolat](#) noir si nécessaire. Placez-le dans une poche à douille.

Sortez le moule du congélateur et pochez le chocolat noir sur la ganache, de façon à refermer les bonbons. Lissez avec la [spatule](#) ou avec la lame d'un couteau.

Replacez le moule au congélateur 10 à 15 minutes. **Quand vous voyez par transparence que le chocolat commence à se détacher, c'est que c'est prêt !**

Grâce à nos [moules spécial chocolat](#) en polycarbonate il ne vous reste plus qu'à taper le moule à l'envers sur un plan de travail et les chocolats vont tomber tout seuls.

Vous serez très surpris par la facilité du démoulage et surtout par le brillant à la sortie !

Vous trouverez toutes sortes de [moules en polycarbonate](#) sur la [boutique en ligne](#) : lapins, oeufs, poules, coeurs, fruits, Noël, etc...

Comme promis voici la technique traditionnelle de tempérage du chocolat.

Le tempérage du chocolat est une technique qui consiste à faire passer le chocolat par plusieurs températures plus ou moins précises.

Chaque chocolat (noir, au lait ou blanc) suit une courbe de température différente :

- Fonte : on fait fondre le chocolat en le chauffant
- Cristallisation : on le fait cristalliser en le refroidissant
- Travail : on le réchauffe légèrement pour le travailler

Il est donc indispensable de s'équiper d'un [thermomètre alimentaire](#) pour tempérer le chocolat.

Toutes les techniques sont données pour 400 g de chocolat, donc pour 2 à 4 tablettes.

Temps de préparation : 15 mn / Temps de fonte : 15 mn / Total : 30 mn

Par ensemencement :

1) Découpez votre chocolat en petits morceaux. Il faut vraiment que le chocolat soit bien **haché**, et pas seulement en carreaux, pour que la technique fonctionne. Placez-en 300 g dans un récipient et faites le fondre au **bain-marie** jusqu'à obtenir une température située entre **50 et 55°C** pour du chocolat noir (45-50°C pour du chocolat au lait, 45-50°C pour du chocolat blanc). Le bain-marie permet de mieux maîtriser la température.

2) Retirez le récipient de la casserole et réservez un tiers du chocolat dans un bol. Dans les 2/3 restants, versez les 100 g **non fondu** que vous avez gardés de côté en étape 1. Mélangez jusqu'à ce que la température descende à **28-29°C** (27-28°C, 26-27°C).

3) Ajoutez le 1/3 du chocolat mis dans un bol en étape 2. Il a refroidi mais est un peu plus chaud que le chocolat dans le lequel vous avez ajouté vos 100 g non fondus. La température va donc remonter à **31-32°C** (29-30°C, 28-29°C).

Par tempérage au bain-marie :

C'est la technique la plus simple. [Voici la recette traditionnelle en vidéo](#).

1) Hachez le chocolat et faites le fondre au bain-marie. En parallèle, préparez un bol d'eau froide avec des **glaçons**.

2) Lorsque la température atteint **50-55°C** (45-50°C, 45-50°C), retirez le chocolat du bain-marie et placez votre récipient dans le bol d'eau froide. Remuez constamment jusqu'à descendre à **35°C** environ.

3) Sortez alors le chocolat du bol d'eau froide et continuez de remuer jusqu'à descendre à **28-29°C** (27-28°C, 26-27°C).

4) Replacez le chocolat sur le bain-marie un bref instant, jusqu'à remonter à **31-32°C** (29-30°C, 28-29°C).

Par ajout de beurre de cacao :

Il existe une autre technique, peu conventionnelle mais qui marche : le tempérage au **beurre de cacao** en poudre.

Il vous suffit de faire fondre le chocolat entre **40 et 45°C**. On le laisse ensuite refroidir à **34-35°C** pour le chocolat noir ou 33-34°C pour le chocolat lait ou blanc, à température ambiante. On ajoute ensuite **1%** de beurre de cacao en poudre, donc ici **4 g**.

On mélange jusqu'à atteindre **31-32°C** pour le chocolat noir ou 29-30°C pour le chocolat au lait ou blanc. C'est prêt, et c'est beaucoup plus facile !

Par tempéreuse à chocolat :

On termine avec la technique de rêve : à la [tempéreuse](#)
Bon, c'est un budget même si on trouve des tempéreuses à un peu tous les prix, mais si vous faites souvent du chocolat, c'est énormément de temps de gagné !

Il suffit de régler la machine sur la température à atteindre pour avoir son chocolat toujours nickel et réussit à chaque fois.

Une fois le chocolat tempéré, il faut l'utiliser immédiatement, et donc le mettre dans le moule. Toute la difficulté va consister à maintenir la température de travail si vous avez plusieurs tablettes ou bonbons à préparer. Il faudra donc reposer le récipient au-dessus du bain-marie, feu éteint, quelques secondes de temps en temps.

Si vous le laissez durcir sans l'utiliser, rassurez-vous, le chocolat n'est pas perdu. Il suffira de reprendre la courbe de tempérage depuis le début.

Grâce à notre [pistolet à air chaud thermo régulateur](#) vous n'aurez plus jamais de difficulté pour maintenir vos chocolat tempéré et ne plus avoir à recommencer les courbes de tempérage !