

Sucettes chocolat au lait et au chocolat blanc



Ingrédients

- 225 g de chocolat au lait
- 125 g de crème liquide
- 300 g de chocolat blanc de couverture
- du colorant

Etape 1 : La ganache au chocolat au lait

- 1- Porter la crème à ébullition (photo 2) et versez-la sur le chocolat (photo 3).
- 2- Mélanger doucement avec une cuillère en bois (photo 4). Laisser refroidir au réfrigérateur.
- 3- Se munir d'un moule à cake pop (photo 5) et étaler la ganache dans chaque côté du moule (photo 6).
- 4- Refermer le moule et ajouter les bâtons de sucettes (photo 7). Réserver quelques minutes au congélateur.

Etape 2 : Le chocolat de couverture blanc

- 1- Tempérer le chocolat : Faire fondre les 2/3 du chocolat blanc au bain-marie jusqu'à une température de 45°C (photo 10). Mélanger puis ajouter le reste du chocolat pour faire chuter la température (photo 11). Remuer jusqu'à ce que toutes les pastilles soient fondues. Réchauffer ensuite le chocolat jusqu'à une température de 30°C.

*Cette technique permet de travailler le chocolat et de le rendre brillant une fois figé.

Etape 3 : Le montage

- 1- Sortir les sucettes du congélateur et les démouler (photo 8).
- 2- Plonger la sucette dans le chocolat blanc puis tapoter pour enlever l'excédant (photo 12).
- 3- Laisser le chocolat figer (photo 13).
- 4- Dans le chocolat blanc restant, ajouter du colorant (photo 14). Puis avec un ustensile spécial pour le chocolat déposer des « traits » de chocolat coloré au dessus des sucettes (photo 15).