

Cette semaine pas d'entremet mais de succulentes petites bouchées chocolatées à la cannelle et aux sésames. Cette recette est issue de l'Encyclopédie du Chocolat (Flammarion). C'est une vraie mine d'or pour réaliser des desserts et des friandises parfaites!!



La recette pour une trentaine de bonbons:

pour la ganache à la cannelle:

- 75g de crème liquide 30%
- 2 bâtons de cannelle (ou 1/4 càc de poudre)
- 50g de lait
- 250g de chocolat au lait
- 25g de beurre

pour la nougatine de sésames:

- 30g de sucre en poudre
- 20g de miel
- 30g de sésames dorés

pour l'enrobage:

- 300g de chocolat noir 75%

PREPARATION DE LA GANACHE

A préparer de préférence la veille afin de réduire le temps d'attente.

Faire tiédir la crème liquide et y faire infuser (hors du feu) les bâtons de cannelle pendant 20min.

Retirer les bâtons et ajouter le lait. Porter à ébullition.

Pendant ce temps, faire fondre au bain-marie le chocolat au lait.

Incorporer le mélange bouillant en 3 fois dans le chocolat fondu, en remuant énergiquement avec une maryse.

Contrôler la température; dès que celle-ci atteint les 35°C, incorporer le beurre en petits dés.

Se munir d'un cadre à pâtisserie et d'une feuille de cuisson en silicone (ou autre support) puis couler la ganache sur une épaisseur d'environ 2 cm.

Réserver ce cadre au réfrigérateur, minimum 3h, au mieux une nuit.

Lorsque la ganache a bien figée, découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce (pour moi des coeurs !!) ou bien tout simplement des carrés.

PREPARATION DE LA NOUGATINE DE SESAME

Préparer 2 feuilles de papier cuisson sur le plan de travail, ainsi qu'un rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, monter le mélange sucre et miel à une température de 160°C.

Verser rapidement les graines de sésames dedans et mélanger sans attendre.

Couler cette pâte sur une des feuilles et recouvrir rapidement avec la seconde feuille.

Étaler rapidement et fermement la pâte ainsi recouverte à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Attendre 1 min ou 2 puis décoller les feuilles de papier sulfurisé et découper la nougatine à la forme souhaitée.

ENROBAGE DES CHOCOLATS

Tempérer le chocolat noir en suivant la courbe de température indiquée par la fabricant. Soit pour un chocolat noir: 45-50°C, puis 27°C, enfin 31-32°C. Ce qui signifie qu'il faut faire fondre

au bain-marie la chocolat noir en contrôlant la température qui ne doit pas dépasser les 50°C, puis abaisser celle-ci à 27°C (par ensemencement= ajout de pistoles dans le chocolat fondu) et enfin la remonter à 31-32°C afin d'utiliser la couverture.

Prendre les coeurs de ganache à la cannelle et les plonger dans le chocolat tempéré à l'aide d'une fourchette.

Égoutter le surplus de chocolat sur le rebord du récipient puis déposer le bonbon sur une feuille de papier sulfurisé.

Ajouter un morceau de nougatine sur le dessus du coeur avant la cristallisation.

Astuces: *la nougatine séchant très vite, la clé de la réussite est votre vitesse d'exécution!!!!*

Si vous souhaitez réaliser des formes complexes, il vous faudra être encore plus rapide pour étaler la nougatine et découper la forme à l'emporte pièce avant séchage, sinon passez-la au four quelques minutes afin de ramollir la plaque avant de la découper...