

E-BOOK GRATUIT

3 RECETTES DE PETITS
CHOCOLATS POUR NOËL





Truffes chocolat et noisettes

INGREDIENTS

200g de chocolat

100g de biscuits secs

100g de noisettes grillées

2 CS de lait

2 CS de noix de coco râpée

NOTES

Il est tout à fait possible de décliner cette recette avec différents types de chocolat, de biscuits et d'oléagineux.

1. Concasser grossièrement les biscuits et les noisettes.
2. Faire fondre le chocolat avec le lait.
3. Ajouter les noisettes et les biscuits dans le chocolat fondu. Bien mélanger, puis mettre au frais environ 2h.
4. Former des boules, et les rouler dans la noix de coco.

A conserver au réfrigérateur.



Truffes

INGREDIENTS

200g de chocolat

120g de crème liquide

20g de beurre

1 pincée de sel (facultatif)

cacao non sucré

1. Faire fondre le chocolat avec la crème.
2. Bien mélanger pour obtenir une ganache bien lisse, puis ajouter la pincée de sel et le beurre.
3. Laisser au frais plusieurs heures.
4. Former des boules puis les rouler dans le cacao.

A conserver au réfrigérateur.

www.maman-mammouth.com

NOTES

Il est possible de végétaliser cette recette en utilisant de la crème végétale et de la margarine.



Rochers cacahuètes

INGREDIENTS

200g de chocolat
120g de crème liquide
50g de beurre de cacahuètes
50g de cacahuètes grillées non salées

Enrobage :

200g de chocolat
30g de cacahuètes grillées non salées

NOTES

J'ai utilisé du chocolat à 56% de cacao pour le coeur et du chocolat à 80% pour l'enrobage. Mais vous pouvez utiliser le chocolat de votre choix. Pour le coeur, si vous optez pour du chocolat au lait, mettez seulement 100g de crème liquide.

1. Faire fondre le chocolat, avec la crème liquide et le beurre de cacahuètes. Bien mélanger.
2. Concasser les cacahuètes et les ajouter au mélange.
3. Verser dans des moules à glaçons ou des petits moules en silicone et mettre une nuit au congélateur.
4. Pour l'enrobage, concasser les cacahuètes.
5. Faire fondre le chocolat, puis y incorporer les cacahuètes.
6. Démouler vos chocolats, puis les plonger un à un dans l'enrobage.
7. Les déposer sur une plaque anti-adhésive ou sur du papier sulfurisé, puis mettre au frais.

A conserver au réfrigérateur.

Le chocolat de l'enrobage n'est pas tempéré, les chocolats vont donc fondre assez rapidement dans les mains. Vous pouvez tempérer le chocolat pour un résultat plus brillant et qui fond moins vite. Il est possible de décliner cette recette avec, par exemple, des noisettes grillées et de la purée de noisettes !