Le chocolat dans tous ses états….

**Noel approche, et pourquoi pas nous lancer dans la confection de nos petits chocolats maisons.**

**Ajoutons des huiles essentielles et la magie opère…**

**Chocolats maisons et aromathérapie réunis, quel beau mariage !**

**Faire ses chocolats maisons : trucs et astuces**

MAIS QUELLE COURBE DE TEMPÉRATURE RESPECTER ?

Les courbes de tempérage sont toujours indiquées sur l’emballage de votre chocolat de couverture mais on retrouve de manière générale :

Le chocolat noir : 40-45°C / 27-29°C / 30-33°C

Le chocolat au lait et le chocolat blanc : 45°C / 26-28°C / 29-30°C

Il faut éviter de chauffer le chocolat à plus de 50°C car cela génère un risque de voir le chocolat brûler.

**La ganache** : C’est la base la plus simple pour réaliser ses chocolats. La règle de base étant d’un part de crème fraîche liquide pour deux parts de chocolat de couverture. On peut varier le rapport, on obtiendra une ganache plus épaisse avec une part de chocolat plus importante. On peut lui additionner 10% de sirop de glucose pour la rendre plus souple et plus fondante. Il y a deux façons de procéder, qui n’ont aucune incidence sur la structure, l’aspect et le goût de la ganache.

**LE MOULAGE DES CHOCOLATS**

Pour ceux qui souhaitent tenter l’aventure des bonbons de chocolat moulés, je vous ai fait un petit pas à pas.

1. Préparez votre plan de travail. Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé puis posez dessus deux éléments de même taille sur lesquels vous pourrez déposez le moule par la suite (baguettes, verre, ramequins…).

2. Tempérez précisément votre chocolat de couverture.

3. Réchauffez vos moules afin que le chocolat ne se solidifie pas trop rapidement lorsque vous le coulerez. Préférez le sèche-cheveux sur le dos du moule à l’eau chaude, le chocolat déteste l’eau !

4. Remplissez à la louche le moule de chocolat en le tenant en biais. Cela facilite l’écoulement du chocolat excédentaire.

5. À l’aide d’une palette, raclez le moule pour éliminez le gros du chocolat excédentaire.

6. Agitez le moule afin que le chocolat se répartisse uniformément et pour éviter les bulles d’air.

7. Retournez le moule d’un coup au dessus de votre cul de poule jusqu’à ce qu’il n’y ait plus une goutte de chocolat qui coule.

8. Posez votre moule sur votre plaque à pâtisserie (cf. point 1). Lorsque le chocolat commence à prendre, racler une dernière fois afin d’avoir des bords bien nets. Si le chocolat n’a pas été bien raclé, le démoulage sera beaucoup plus compliqué voire impossible. Vous pouvez ensuite le passez quelques instants au congélateur pour accélérer le processus.

9. Injectez vos garnitures en veillant à laisser 1 mm de bord afin de pouvoir les fermer correctement.

Attention à la température de votre fourrage : elle ne doit pas dépasser les 30°C sinon elle ferait fondre la coque.

10. Laissez prendre votre garniture.

11. Versez du chocolat tempéré sur votre moule et étalez-le à l’aide d’une palette ou d’une spatule. Si votre garniture n’est pas solide, fermez vos chocolats avec une poche à douille.

12. Raclez pour éliminer les bavures.

13. Laissez prendre.

14. Démoulez vos chocolats. Si vous avez des moules transparents vous pouvez facilement voir si vos chocolats se décollent des parois. Tapez alors un grand coup parallèlement au plan de travail pour les démouler.

 **Pour plein de mendiants: Mandarine/angélique**

100 g de chocolat de couverture à de cacao (râpé ou en pistoles ou tablettes (environ 20)

Noisette, fruits confits, amandes, gingembre ect… environ 1 a 2 cs de chaque.

2 a 3 gouttes de HE de Mandarine

1 goutte HE angélique

 Ou selon ¾ gouttes de HE menthe poivrée, 2 gouttes de rose ou géranium ect…

**Ingrédients de la recette Moelleux au chocolat et huiles essentielles de menthe**

180 gr de chocolat pâtissier, 5 cl d'huile d'olive, 20 gouttes d'huile essentielle alimentaire à la menthe

3 œufs, 10 cl de crème liquide, 100 gr de sucre, 50 gr de farine

Etapes de la recette Moelleux au chocolat et huiles essentielles de menthe

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre au bain-marie le chocolat.

Une fois fondu, y ajouter l'huile d'olive et bien mélanger.

Ajouter 3 jaunes d'œufs, en fouettant, l'huile essentielle, le sucre et la farine.

Monter les 3 blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Disposer du papier sulfurisé dans un moule antiadhésif et y verser la préparation.

Enfourner pendant 20 à 25 minutes, sinon le moelleux souhaité.