



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Chocolats fourrés au praliné feuilleté



**1h25** **25 min** **0** **1h** **272**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour les chocolats

200 g **Chocolat noir**  
150 g **Pralinoise**  
60 g **Gavottes (crêpes  
dentelles)**

### Étape 1

Préparation des chocolats fourrés au praliné feuilleté

- 1 Fondre la pralinoise au bain-marie.
- 2 Ajouter les crêpes dentelles écrasées, bien mélanger et verser dans des petits moules individuels.
- 3 Tempérer le chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie, il doit atteindre 50 à 55°C. Retirer du feu et laisser refroidir, jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 27 à 28°C. Remettre le chocolat sur le bain-marie, pour que la température remonte à 30-32°C, cette étape va très vite!
- 4 On peut remplacer cette méthode traditionnelle de tempérage en faisant fondre uniquement la moitié du chocolat au bain-marie. On ajoutera alors la moitié restante finement hachée pour faire descendre la température du chocolat, pour obtenir un résultat presque aussi lisse et brillant.
- 5 Lorsque les pralinés ont durci, les démouler délicatement, puis les tremper un à un à l'aide d'une fourchette dans le chocolat. Bien égoutter avant de les poser sur un papier sulfurisé.

### Étape 2

## Dressage

- 1 Laisser le chocolat cristalliser à température ambiante avant d'offrir ou de déguster!
- 2 Ne pas conserver les chocolat dans le réfrigérateur, mais toujours les garder à température ambiante.