



Bonbons chocolat vanille

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Difficile

Pour 50 pièces

Préparation | 1h30

Repos | 24h

INGRÉDIENTS

- 170 g de crème entière 35% MG
- 45 g de glucose
- 300 g de chocolat noir
- 40 g de beurre
- 1 gousse de vanille

Hachez votre chocolat.

Dans une casserole, faire chauffer la crème, le glucose, la gousse de vanille.

Quand elle bout à gros bouillon, versez dans le saladier contenant le beurre et le chocolat.

Bien, mélangez, sans incorporer d'air à l'aide d'un mixeur plongeant.

Vous devez obtenir une ganache lisse, élastique et brillante.

Coulez là dans un moule rectangulaire ou carré chemisé de papier sulfurisé.

Réservez au frigo 24h.

Au bout de 24h, étalez une fine couche de chocolat fondu* puis coupez votre ganache en carré régulier.

Dans un saladier, faire fondre du chocolat au bain-marie à feu doux.

Munissez-vous d'un carré de ganache, le recouvrir complètement de chocolat.

À l'aide d'une fourchette, sortez-le. Tapotez la fourchette sur la tranche d'une spatule pour retirer l'excédent de chocolat.

Si vous avez du papier déco pour chocolat, déposez-le sur votre bonbon au chocolat.

Faire de même pour tout les bonbons.

Réservez au frais quelques minutes.

Retirez de manière rapide (genre bande de cire quand tu t'épiles).

Offrez, déguster, bref régalez-vous !