



CHOCOLATS ULTRA RAPIDES POUR LES COPAINS QUI ARRIVENT!

i les recettes que je vous donne sont "virtuelles" et ne risquent pas de vous provoquer de crise de foie, vous en ferez vite chez vous pour régaler les amis ... et vous faire un petit plaisir utile . Le chocolat contient beaucoup de magnésium et c'est excellent pour les crampes nocturnes . Levez vous vite , nus pieds sur le sol froid , en deux temps trois mouvements vous allez préparer vos chocolats pour ne plus avoir la nuit prochaine de ces horribles crampes

Et vos papilles seront aussi heureuses que vos yeux ! Vos ingrédients étaient prêts alors on y va !

Ingrédients :

du très bon chocolat noir	du très bon chocolat au lait
du très bon chocolat blanc	du sucre roux en poudre
du sucre glace	du cacao Van Houtten
de la crème fraîche épaisse et fleurette	beurre
de la pâte d'amandes "maison"	du nougat blanc
du "touron" noir (croquante aux amandes)	de la guimauve (pour les petits)
des épices (cannelle (poudre et bâtons), curcuma, macis, muscade, poivres, vanille etc ...	
des plantes séchées (menthe, mentastre, verveine, agastache,etc)	
des fruits secs (amandes, dattes, figes, noix, noisettes, noix de coco, de cajou,de Pékan, Macadamia etc..	
des fruits confits (cerises, citrons, cédrat, mandarines, oranges ,poires, pruneaux , etc...	
vin doux corsé et alcools parfumés (armagnac, cognac, curaçao, kirsch, orienciatella, cédrat, rhum, etc	

préparez
des billes de sucre de couleur, des perles argentées et faites preuve de fantaisie !!!

Méthode:

Je vais vous remettre en mémoire les photos de la dernière fois et vous en ajouter quelques unes mais surtout je vais essayer de vous donner des procédés infaillibles et rapides .

Il n'y a qu'une (urgence absolue comme goûter un mélange dont vous n'êtes pas sûre) évitez frigo et à forciori congélateur car vos chocolats "vireraient" au blanchâtre ... Vous me direz qu'en ces temps de "plovinéja" (pluie+ neige+vilain temps) ils seraient assortis au temps mais pas trop sympathiques !

Vous pouvez parfaitement utiliser la méthode classique

fondre la moitié de chocolat au bain-Marie avec fonte à 45 /50 ° puis on rajoute le reste du chocolat et "touillez" bien pour homogénéiser la pâte qui sera versée bien souple et uniforme dans une poche à douille pour remplir vos petits moules



ou choisir la méthode ultra rapide : photos au dessus

T.S.V.P -->

dans une poche à douille pas ouverte, mettez vos morceaux de chocolat, tenez la douille à la verticale dans un bocal un peu haut , pliez le haut de la poche à douille et mettez au FAO , sur un chiffon bien mouillé qui "habille" la plaque de verre (si votre four est vieux et ne tourne pas , tournez le bocal et secouez le tout de temps en temps).

Choisissez si possible un intensité moyenne (ou mettez-le en pulsions successives pour les "vieux"FAO) . Dès que ça commence à fondre , laissez "poser" quelques instants pour que la chaleur se répartisse d'elle même dans le chocolat . Sortez-le, fermez le haut de la poche à douille en la tordant pas trop serrée et malaxez le cône de chocolat énergiquement . Coupez le bout quand vous sentez que c'est bien lisse et remplissez vos petits moules en tordant peu à peu le haut . Vous n'avez pas de table vibrante ?? tapez sur la table en les secouant latéralement ça fera très bien l'affaire !!! . Vous voyez le fond sera bien lisse comme un pro ! Ca a débordé ??? Passez une lame de couteau ... et dégustez ce "rab" inattendu !

NB : Pour réutiliser une poche à douille déjà utilisée et vide, replier largement vers le haut du bocal la pointe : elle se coince le long de la paroi et ne se vide donc pas ... mais attention lorsque vous récupérez votre poche à tenir fermé le haut "tordu dans votre main et couchez le bocal pour sortir la pointe



La vous avez appris la technique de base qui marche avec n'importe quel chocolat (noir, blanc, lait etc ...) . Maintenant à vous de découvrir milles aux chocolats

En les mélangeant entre eux , en leur apportant mille fantaisies ce que vous allez très bien faire



Méthode:

Choisissez quelques épices que vous aimez pour leur donner un goût différent en optant pour la méthode "classique" de fonte afin de pouvoir très bien mélanger . Épices goûteux ?? les classiques cannelle (en poudre), gingembre (à râper très fin) , macis (à réduire en poudre fine) ou plus exotiques (Curry, fève tonka, baies de genièvre, poivre(s) (et là vous avez le choix !!) , poudres d'herbes (mentastre, pistils d'hémérocailles, poudre de pétales de roses, la vanille (et laissez les petits grains c'est délicieux) .

Dans tous les cas à dissoudre très soigneusement et remplir le moule à hauteur normale

Les graines de pavots (c'est si joli!) , les graines de lin, de tournesol (décoquillées!!) etc...(grillées) , remplir le moule à hauteur normale

T.S.V.P-->

Pensez aussi à vos glands de chêne (vous savez , revoyez la fiche du café de l'écureuil) quelques petits "concassés" donneront beaucoup de "pep"

Pour les noix les noisettes, les amandes , les pistaches (ou en réunion en "mendiants") . Attention ne remplissez pas trop le moule: prévoyez la place de la graine (moins de chocolat si vous voulez qu'elles "ressortent" ou plus si vous voulez la "noyer" dans le chocolat : avantage le bonbon se gardera mieux et ne risquera pas de "virar".

Des parfums différents avec de alcoolats (mais attention pour les petits enfants ou les allergiques) , du "Nescafé" (ou similaires !!) et testez la chicorée Leroux liquide (étonnant et très doux) , avec des fleurs au sucre (violettes) ou à l'alcool voir au vinaigre (sureau , onagre eh oui c'est même excellent et ça rend le chocolat blanc plus digeste nah !) ou avec , écorces oranges amères ("trepée" ou non)

De même, vous pouvez ajouter des fruits confits (cerises) , des morceaux d'abricots , d'angélique, de céleri ou de marrons confits, (trempés ou non dans un alcoolat) , voir du fruits frais (pour un usage très rapide) par exemple ici les petites pommes sauvages avec leur queues de la photo) Attention ne remplissez pas trop le moule: prévoyez la place de vos "ajouts"

Pour utiliser des fruits ou des "légumes-fruits" "en farce" , préparez des purées très fines auxquelles vous ajoutez à chaud de la poudre de gélatine ou de l'agar agar . Laissez prendre la gelée et coupez les cubes bien glacés à enfoncer dans le chocolat presque froid "à fond" . Le chocolat doit les recouvrir entièrement et vous aurez une texture délicate lorsque le bonbon éclate sur la langue

Pensez aussi aux diverses pâtes d'amandes (voir fiche) colorées ou non , nature ou aux épices (avec des colorants naturels , betterave ou curcuma etc..) ainsi qu'au nougats et "turons" diverses ... Vous pouvez également concasser des pralines et mettre des petits morceaux "noyés dans le chocolat Là aussi ne remplissez pas trop le moule: prévoyez la place de vos suppléments !

Quelques PHOTOS



T.S.V.P-- il y en a d'autres...

testez, goûtez et ... approuvez éventuellement



NB Si comme moi vous êtes allergique à l'alcool ou que vous ne prévoyez que pour des enfants vous pouvez parfaitement vous passer les vins et alcools parfumées . Vos chocolats "tiendront" un peu moins . Mais je ne me fais aucun souci : ils seront finis avant d'avoir le temps de s'abîmer ... et gardez-les au frais !

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) optez pour une qualité impeccable des ingrédients , même si le prix est plus élevé vous vous y retrouverez au goût !

Rien de difficiles faites juste attention à chauffer un temps minimum, massez" bien votre poche à douille pour bien mélanger le chocolat en crème homogène ... et imaginez

NOTES DIETETIQUES

Pour les "sans sel" pas de problèmes " puisqu'il y en auras pas . et pour les "sans gluten" ? pas de soucis non plus avec des épices maison !! De plus nous éviterons soigneusement les chocolats médiocres "dopés" à la farine donc pas de problème!

Pour les "sans gras" le chocolat qu'il soit blanc, noir ou au lait est bourré de "gras" mais s'il s'agit de chocolats de qualité il contient moins de "mauvaises graisses" que les autres mais ils sont quand même "toxiques" pour vous !!!

Attendez la recette des "truffes" pour les "sans gras" , je vous la fais au plus tôt ! Avant les fêtes c'est promis !

Attention si vous êtes au régime "sans sucre" en principe pas grand chose pour vous là dedans mais là aussi cherchez la recette des truffes "sans sucre" (dès demain si je peux promis ce sera bon quand même! ...

et vous connaissez ma formule : **ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**