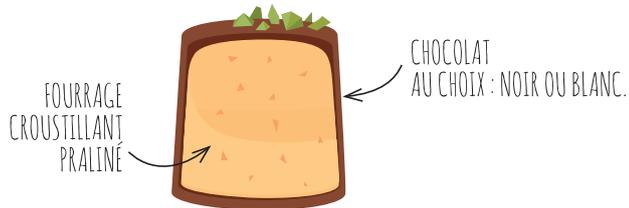




BONBONS CHOCOLATS CROUSTILLANTS PRALINÉS



DANS CETTE RECETTE :

- Chocolat de couverture noir ou blanc
- 1 Kg croustillant praliné



🕒 ≈ 250 BONBONS | 🕒 ≈ 1H30

ÉTAPE 1

Faire fondre le chocolat en respectant la méthode du tempérage (suivre la courbe de température indiquée sur l'emballage). Le maintenir à bonne température.

ÉTAPE 2

Couler le chocolat dans les empreintes, tapoter légèrement puis retourner le moule pour retirer et récupérer l'excédent, puis racler les bords à la spatule. Laisser durcir le chocolat.

ÉTAPE 3

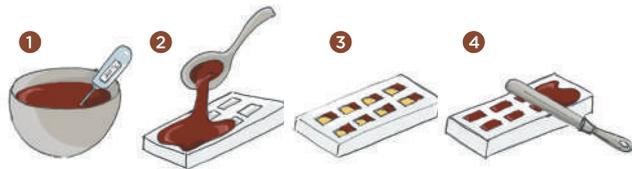
Garnir chaque cavité de croustillant, sans les remplir complètement (environ au 4/5).

ÉTAPE 4

Recouvrir de chocolat temperé, égaliser à la spatule puis racler les bords.

Après les avoir laissés durcir quelques heures, démouler en retournant et tapotant légèrement les moules.

MONTAGE



UNIPÂTIS
MAISON
FRANCE

☎ 02 33 06 00 00

📠 02 33 55 47 82

✉ commercial@unipatis.fr

🌐 www.unipatis.fr