Chocolats noirs à la pâte d'amande et à l'orange

Voilà la recette d'un de mes petits chocolats de Noël : les chocolats noirs à la pâte d'amande et à l'orange

- Pour le socle
- 200g de pâte d'amandes
- 40g d'écorces d'orange confites
- Pour la ganache
- 300g de chocolat de couverture noir
- 250g de crème fraiche
- 20g de miel d'acacia
- Pour l'enrobage
- 150g de chocolat de couverture noir
- 50g de chocolat de couverture au lait

Les socles de pâte d'amande à l'orange

Couper les écorces d'orange en tout petits morceaux et les mélanger à la pâte d'amande. Étaler la pâte d'amande à l'orange sur un plan de travail saupoudré de sucre glace (attention au sucre glace, bien prendre du sans amidon !!) sur 3 à 4 mm d'épaisseur puis découper à l'emporte pièce de petits rond de 2 cm de diamètre (j'ai utilisé un tube de Dolipranes effervescents, c'est parfait!).

Pour pouvoir poser ensuite la ganache sur les disques de pâte d'amande sans qu'ils ne se soulèvent et solidifier la base, on va les fixer avec du chocolat sur une plaque recouverte de papier cuisson : faire fondre un peu de chocolat noir et avec un pinceau badigeonner les petits rond de pâte d'amande d'une fine couche de chocolat puis les poser sur la plaque de papier cuisson face chocolatée dessous.

La ganache montée au chocolat noir

Faire fondre au bain marrie le chocolat noir, parallèlement faire chauffer la crème liquide avec le miel dans une petite casserole. Quand le chocolat est fondu, verser la crème chaude dessus en 3 fois en remuant bien à chaque fois avec une spatule en plastique (marise). Laisser refroidir la ganache pour qu'elle se fige puis la "monter" en la fouettant quelques minutes au batteur électrique pour lui donner sa texture mousseuse. Mettre la ganache dans une poche à douille et poser une petite boule de ganache sur chaque socle de pâte d'amande.

Enrobage au chocolat noir

Pour enrober les ganaches, on va temperer le chocolat : le faire fondre au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 50° puis le laisser refroidir jusqu'à 27° (en plongeant le bas de la casserole dans de l'eau froide ça va plus vite). Lorsque le chocolat est refroidi, le remettre au bain-marie pour le remonter à une température de 30/32°. Attention : quelques secondes suffisent car le chocolat se réchauffe très rapidement, puis il faut le maintenir à cette température pour l'utiliser. Plonger un à un les bonbons de ganaches dans le chocolat tempéré puis les déposer sur une feuille de papier cuisson.

Déco traits de chocolat au lait

Pour décorer un peu les chocolats on peux faire des petits traits de chocolats au lait : faire fondre le chocolat au lait au bain marrie puis le mettre dans une poche à douille (pour ça j'en fait une vite fait à la main : former un cône avec du papier, le scotcher et couper la pointe) et dessiner des traits sur les bonbons de chocolat !

Et voilà ! Vous pouvez mettre vos chocolats dans de petits sachets pour les offrir en faisant de jolies étiquettes : voir mes petits sachets de chocolats de Noël !