



« Les bonbons en chocolat »

- Chocolat
- Sucre glace
- Pâte d'amande



Faire fondre le chocolat à 45° et le faire descendre à 28° pour mouler.

Avec la pâte d'amande, faire des formes ou l'étaler et la découper suivant son idée. Puis répandre du sucre glace et en imprégner les formes en pâte d'amande.

(On peut ajouter de l'alcool parfumé dans la pâte)

Tremper la pâte dans le chocolat, pour qu'elle en soit recouverte et l'attraper avec une bague* pour l'égoutter et la déposer sur du papier cuisson. Laisser durcir et mettre au frais.

Astuces :

On peut aussi déposer le bonbon dans de la noix de coco râpé avant de le faire durcir ou des fruits ou des oléagineux (noix, noisettes, amandes.)



* La bague : C'est une tige en métal ou inox, dont l'extrémité fait penser à un anneau, une bague. Matériel de pâtissier