

Bouchées de chocolat blanc, ganache au chocolat au lait et aux fruits de la passion

Les ingrédients pour 50 bouchées environ :

420 g de chocolat au lait de couverture finement haché
50 g d'abricots moelleux (environ 8) coupés en petits dés
160 g de purée de fruit de la passion
90 g de crème liquide
1 c à s de miel d'acacia (j'ai mis du toutes fleurs)
60 g de beurre doux à température ambiante coupé en 4 morceaux
Du chocolat blanc de couverture (je pense 450 g environ)

Mettre le chocolat au lait dans un grand saladier supportant la chaleur. Dans une casserole porter à ébullition la purée de fruits de la passion avec la crème et le miel. Verser le mélange chaud sur le chocolat et bien mélanger avec une spatule jusqu'à obtention d'une ganache homogène et onctueuse. Attendre 2 à 3 mn et ajouter le beurre en mettant d'abord 2 morceaux puis les 2 autres quand les premiers sont bien mélangés. Mettre ensuite les abricots coupés en dés de 2 mm , mélanger et réserver au frigo au minimum 3 h et même une nuit.

A ce stade j'ai fait des truffles comme préconisé dans la recette. Je les ai façonnées et mises dans du sucre glace pour les enrober. Cela a donné ce qui est sur la photo qui suit :

La préparation étant vraiment trop molle à mon goût j'ai donc mis les truffles que j'avais faites au congélateur pendant 3/4h et pendant ce temps j'ai tempéré du chocolat blanc. Pour le tempérage faire fondre les 2/3 du chocolat blanc haché au couteau au B.M. (pour le chocolat que j'ai utilisé la température est de 40°) puis hors du feu ajouter le 1/3 restant pour faire redescendre la température du mélange à 26° et remettre à chauffer jusqu'à 28°, maintenir cette température de 28°. Il est maintenant temps d'enrober les truffles. Pour cela, les sortir du congélateur et les mettre une à une dans le chocolat fondu, les retirer en vous aidant d'une fourchette et les poser sur une plaque en silicone ou une feuille de papier cuisson après les avoir légèrement secouées pour retirer l'excédent de chocolat. Laisser durcir l'enrobage puis mettre les bouchées dans des caissettes en papier. Réserver au frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>