

Recette : Chocolats fourrés au miel, gingembre et cardamome

Donne environ petits 30 chocolats fourrés de 10-12 g

Accessoires requis :

- Moules à chocolat fourrés
- Bol à mélanger
- Fouet à main
- Poche à pâtisserie avec douille ronde d'environ 5 mm

Ingrédients

Pour la ganache :

- 50 ml de crème 35 %
- 20 g de miel
- 15 g de beurre
- 100 g de chocolat au lait Venezuela*
- 2 ml de gingembre moulu
- 2 ml de cardamome

Pour la couverture :

500 g de chocolat extra amer à 71% Belcolade*

Préparation :

1. Mettre ensemble la crème, le miel et le beurre et porter à ébullition
2. Verser sur le chocolat et mélanger
3. Ajouter les épices
4. Laisser tempérer

Suivre les instructions de notre recette Technique de moulage de chocolats fourrés pour préparer les chocolats.

** Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*



The logo for Érico, featuring the brand name in a stylized, cursive script.

Chocolaterie créative
Musée du chocolat