



Brochettes à chocolat chaud de luxe : un cadeau idéal!

BREUVAGES - NOËL - NON-ALCOOLISÉS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION :

40 MIN

TEMPS DE CUISSON :

25 MIN

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ingrédients pour la guimauve :

- Pam
- 1 tasse d'eau froide
- 3 paquets de gélatine sans saveur
- 2 tasses de sucre
- 2/3 tasse de sirop de maïs
- Une pincée de sel
- 1 c. à thé de vanille blanche
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- Colorant au goût

Ingrédients pour le chocolat :

- 4 paquets de chocolat Lindt de 100 g saveur au choix *
- 1 tasse de crème 35 %

Préparation

Marche à suivre pour la guimauve :

1. Tapisser de papier saran un moule à gâteau de 13 X 9. Vaporiser de Pam.
2. Dans le bol du batteur sur socle(vous pouvez la faire à la mixette aussi, faut juste être patient!), mettre 1/2 tasse d'eau. Saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser de côté pendant que la gélatine absorbera toute l'eau.
3. Mélanger le sucre, le sirop de maïs, le sel et l'autre demi-tasse d'eau froide dans un chaudron. Mélanger à feu moyen-doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout. S'il y a du sucre de collé sur la paroi du chaudron, enlevez-le avec un pinceau à pâtisserie.
4. Monter le feu à moyen-vif et mettre un thermomètre à bonbon dans le chaudron. Faire bouillir le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 240 F. Il faut 8 minutes environ.
5. Partir le batteur à basse vitesse et ajouter doucement le mélange à la gélatine. Augmenter graduellement la vitesse jusqu'au maximum et battre pendant 15 minutes. Ajouter la vanille et mélanger encore 30 secondes. Si vous désirez colorer la guimauve, ajouter le colorant à cette étape. Pour mon chocolat chaud au piment rouge, j'ai ajouté du colorant rouge à mon mélange de guimauve.
6. Verser la guimauve dans le moule à gâteau. Pour égaliser la surface, j'ai trempé mes doigts dans l'eau. Laisser reposer pendant 4 heures.
7. Quand vous êtes prêts à assembler votre kit à chocolat chaud, saupoudrer le comptoir de sucre en poudre et déposer la guimauve dessus. Vaporiser un emporte-pièce de Pam ou un couteau bien coupant. Découper les formes désirées.

Marche à suivre pour le chocolat:

1. Casser le chocolat en morceaux dans un bol. Laisser de côté. Tapisser un moule 8 X 8 de papier saran et vaporiser de Pam.
2. Dans un chaudron, faire chauffer la crème à feu moyen. Quand le crème commence à bouillir, retirer immédiatement du feu et verser sur le chocolat. Laisser reposer quelques minutes.
3. Avec une cuillère ou à la mixette, battre pour bien mélanger la ganache. Une fois le mélange homogène, verser dans le moule et bien étendre.
4. Laisser refroidir au frigo 4 h.
5. Une fois le chocolat bien figé, démouler et déposer sur un plan de travail. Découper les formes désirées avec un emporte-pièce (avec du Pam) ou un couteau bien coupant.
6. Assembler un morceau de chocolat et un morceau de guimauve sur une baguette à brochette.
7. Pour servir : Au moment du service, faire chauffer 3/4 à 1 tasse de lait. Le lait doit être très

chaud. Déposer la brochette de chocolat chaud et brasser dans le lait jusqu'à ce que le tout soit fondu. Déguster!