

Trio chocolats façon Toblerone®

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 7 min 30

Ingrédients :

Pour les chocolats blancs

- 20 g de nougat au miel
- 20 g d'amandes entières émondées
- 200 g de pistoles de chocolat blanc Callebaut®

Pour les chocolats au lait

- 20 g de nougat au miel
- 20 g d'amandes entières émondées
- 200 g de pistoles de chocolat au lait Callebaut®

Pour les chocolats noir

- 20 g de nougat au miel
- 20 g d'amandes entières émondées
- 200 g de pistoles de chocolat noir Callebaut®

Pour la cristallisation

- du film alimentaire

PREPARATION :

POUR LES CHOCOLATS BLANCS

Dans le bol, mixer le nougat et les amandes par 2 tours - fonction Turbo. Ajouter les pistoles de chocolat blanc. Mélanger et faire fondre 2 minutes 30 - 40°C - vitesse 2. (sans verre doseur) Placer le moule sur la plaque alu perforée. (pour une meilleure stabilité, caler le moule dans le moule baguette). Répartir la préparation dans 4 alvéoles du moule. Tapoter la plaque pour supprimer les bulles d'air et lisser le chocolat. Bien racler bien le bol.

POUR LES CHOCOLATS AU LAIT

Sans laver le bol, ajouter le nougat et les amandes. Mixer par 2 tours - fonction Turbo. Racler les bords. Ajouter les pistoles de chocolat au lait. Mélanger et faire fondre 2 minutes - 40°C - vitesse 2. (sans verre doseur) Répartir la préparation dans 4 autres alvéoles du moule. Tapoter la plaque pour supprimer les bulles d'air et lisser le chocolat. Bien racler bien le bol.

POUR LES CHOCOLATS NOIR

Sans laver le bol, ajouter le nougat et les amandes. Mixer par 2 tours - fonction Turbo. Racler les bords. Ajouter les pistoles de chocolat noir. Mélanger et faire fondre 3 minutes - 40°C - vitesse 2. (sans verre doseur) Arrêter dès que le chocolat est fondu. (il se peut qu'il fonde différemment selon la taille des pistoles) Répartir la préparation dans 4 autres alvéoles du moule. Tapoter la plaque pour supprimer les bulles d'air et lisser le chocolat.

POUR LA CRISTALLISATION

Après avoir tapoté la plaque, placer du film alimentaire au contact des chocolats. Laisser cristalliser dans une pièce fraîche et si vous êtes pressés placer au réfrigérateur jusqu'à durcissement complet. Démouler et couper les triangles.

| Accessoire(s) | Ingrédient(s) | 🕒 | 🔥 | 🌀 | TURBO/PETRIN |
|---------------|---------------------------|---------|------|---|--------------|
| | Nougat, amandes | 2 T | | | Turbo |
| ☒ | Pistoles chocolat blanc | 2 min30 | 40°C | 2 | |
| | Nougat, amandes | 2 T | | | Turbo |
| ☒ | Pistoles chocolat au lait | 2 min | 40°C | 2 | |
| | Nougat, amandes | 2 T | | | Turbo |
| ☒ | Pistoles chocolat noir | 3 min | 40°C | 2 | |