

PAR GÉRALDINE MARAS

# LES PRALINÉS DE NOËL SIGNÉS CAILLER

## Ingrédients

(Pour 32 pralinés caramel et ganache)

- Caramel
- 60 g de sucre
- 90 g de crème à 35% MG
- 20 g de beurre
- 80 g de chocolat Cailler Cuisine Lait
- 1 c.c. d'épices de Noël
- Ganache
- 125 g de chocolat Cailler Cuisine Lait
- 50 g de crème à 35% MG
- 20 g d'eau-de-vie
- 20 g de beurre
- Coquilles en chocolat pour le moulage
- 400 g de chocolat Cailler Cuisine Lait, blanc ou noir 64%

## Préparation:

Pour les pralinés caramel

Caraméliser le sucre jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.

Faire chauffer la crème avec les épices pendant que le sucre caramélise.

Verser la crème chaude sur le sucre caramélisé.

Ajouter le beurre et le chocolat et bien mélanger.

Pour les pralinés à la ganache

Hacher le chocolat et disposer dans un récipient.

Porter la crème à ébullition, retirer du feu et intégrer le chocolat.

Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et ajouter l'eau-de-vie.

Laisser tiédir la ganache en-dessous de 35°C. Intégrer le beurre.

Pour le moulage

Fondre les 2/3 du chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne 40°C.

Mélanger le chocolat haché jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. S'il ne fond pas complètement, réchauffer le chocolat en veillant à ne pas dépasser la température de 29°C pour le chocolat blanc, 30°C pour le chocolat au lait et 31°C pour le chocolat noir.

Remplir le moule à pralinés avec le chocolat. Tapoter et retourner complètement le moule afin de laisser couler le chocolat. Il ne doit rester qu'une fine couche.

Laisser refroidir le moule pendant 10 à 20 minutes au réfrigérateur.

Remplir le moule aux 4/5 de la hauteur avec la masse au caramel ou la ganache.

Fermer les ouvertures du moules avec le chocolat tempéré avant que celui-ci ne durcisse.

Saupoudrer d'ingrédients pour la décoration.

