

# Sucettes pralicoco



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Sucettes pralicoco

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 32 sucettes

## À faire le jour même :

Boules creuses  
Praliné coco  
Ganache coco  
Montage

## Ustensiles à prévoir :

Bâtons de sucettes  
2 moules demi-sphères 32 empreintes  
pour bonbons de chocolat  
Spatule triangle

## BOULES CREUSES (TEMPÉRAGE PAR ENSEMENCEMENT)

600 g Chocolat **GUANAJA 70%** Faire fondre les  $\frac{2}{3}$  de la quantité totale de chocolat **GUANAJA 70%** (400 g) soit au bain-marie soit au micro-onde. Monter la température jusqu'à 50-55°C. Une fois cette température atteinte, ajouter le  $\frac{1}{3}$  de chocolat restant.  
Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Veiller à ne pas incorporer d'air.  
Vérifier que la température du chocolat atteigne 31-32°C.  
Le chocolat est à présent tempéré.  
Veiller à bien maintenir le chocolat à cette température tout au long du travail. Si besoin, le réchauffer en surface à l'aide d'un sèche-cheveux.

Couler tout de suite le chocolat tempéré dans deux moules demi-sphères.  
Laisser cristalliser pendant 2 heures à température ambiante.  
Démouler chaque demi-sphère, puis, à l'aide du dos d'une casserole préalablement chauffée, coller les demi-sphères ensemble.

Chauffer le bout d'une douille unie 10 mm avec un sèche-cheveux puis percer les boules de chocolat une à une afin de pouvoir les garnir. Les mettre de côté avant de pouvoir les remplir de praliné ou de ganache coco (recettes ci-dessous).

## PRALINÉ COCO

Temps de préparation : 30 minutes

350 g **Praliné AMANDES ET NOISETTES 50%**  
80 g **Chocolat GUANAJA 70%**  
50 g **Noix de coco râpée torréfiée**

Faire fondre le chocolat **GUANAJA 70%** à 50°C puis le mélanger au **praliné**. Laisser refroidir le mélange à 27°C à l'aide d'un bain-marie d'eau froide tout en remuant avec une maryse. Contrôler régulièrement la température avec un thermomètre.  
Incorporer ensuite la noix de coco râpée à cette préparation.  
Pocher immédiatement le praliné coco dans les boules creuses et y insérer un bâton de sucette avant qu'il ne cristallise.

# Sucettes pralicoco

(suite)

## GANACHE COCO (recette alcoolisée)

Temps de préparation : 30 minutes

70 g Pulpe de coco  
40 g Noix de coco râpée  
35 g Miel d'acacia  
30 g Malibu Coco®  
315 g Chocolat **IVOIRE 35%**

Faire chauffer la pulpe de coco avec le miel.

Verser en trois fois le mélange chaud sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu.

Mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse pour parfaire l'émulsion. Cette texture devra être conservée jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis ajouter la noix de coco râpée. Dès que la ganache atteint les 35°C environ, ajouter le Malibu Coco®.

Une fois la température redescendue à 27-28°C, pocher immédiatement dans les boules creuses et insérer un bâton de sucette avant que celle-ci ne cristallise.

## MONTAGE

Temps de préparation : 1 heure

200 g Chocolat **GUANAJA 70%**  
200 g Noix de coco râpée

Tempérer 200 g de chocolat **GUANAJA 70%** par ensemencement (appliquer la même technique que pour le moulage des boules creuses) et enrober directement les boules fourrées au **praliné** ou à la ganache en tenant les bâtons de sucette.

Coller de la noix de coco râpée sur toute la surface avant que le chocolat ne cristallise.

### Astuce de Chef

Possibilité de réaliser cette recette en changeant la forme, version tablette fourrée.

Veillez à bien respecter les températures indiquées car le succès de la recette en dépend !