

Cupcakes chocolat praliné



Cupcakes chocolat praliné

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 15 Cupcakes.

PÂTE À CUPCAKES

- 250 g **Œufs**
- 75 g **Miel d'acacia**
- 115 g **Sucre semoule**
- 75 g **Poudre d'amande**
- 120 g **Farine T55**
- 25 g **CACAO POWDRE**
- 7 g **Levure chimique**
- 120 g **Crème liquide entière**
- 50 g **Liqueur de chocolat**
(facultatif)
- 105 g **Beurre**
- 55 g **Chocolat**
ORIAIDO 60%

GARNITURE PRALINÉ AMANDES-NOISETTES CHOCOLAT

- 600 g **PRALINÉ AMANDES
NOISETTES 50%**
- 195 g **Chocolat**
ORIAIDO 60%

DÉCORS

- 30 g **PERLES MIXTES
CRAQUANTES**
- 30 g **Noisettes hachées**

MONTAGE

Lorsque le **PRALINÉ AMANDES-NOISETTES** chocolat **ORIAIDO 60%** est cristallisé, le mettre dans un batteur et le foisonner à l'aide de la feuille.

Arrêter dès lors que la consistance est « poachable ».

Mettre le mélange praliné-chocolat dans une poche à douille et dresser harmonieusement une belle rosace sur chaque cupcake.

Décorer avec des **PERLES MIXTES CRAQUANTES** et quelques noisettes hachées.

PÂTE À CUPCAKES

Mélanger, sans blanchir, les œufs, le miel et le sucre semoule.

Ajouter la poudre d'amande, la farine tamisée avec le **CACAO POWDRE** et la levure chimique.

Verser ensuite la crème liquide entière.

Ajouter la liqueur de chocolat (facultatif) et terminer par le chocolat **ORIAIDO 60%** et le beurre fondus.

Verser environ 60 g de pâte dans les moules à cupcakes en silicone.

Recouvrir d'un papier sulfurisé et poser une ou deux plaques dessus pour faire un poids (ainsi, le cake restera plat et ne gonflera pas à la cuisson).

Enfourner à 180°C - four ventilé, pendant 15 minutes.

Démouler froid.

GARNITURE PRALINÉ AMANDES-NOISETTES CHOCOLAT

Mélanger le chocolat **ORIAIDO 60%** préalablement fondu et le **PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%**. Vérifier que la température soit située entre 45 et 48°C.

Refroidir au bain-marie d'eau froide jusqu'à atteindre 24°C.

Étaler directement sur un tapis en silicone et laisser cristalliser au minimum 3 heures à température ambiante.

Astuces de Chef

Vous pouvez réaliser un glaçage esquimau sur la base du cupcake avant de pocher le praliné foisonné.

Vous pouvez remplacer le chocolat **ORIAIDO 60%** par le chocolat **CARAÏBE 66%** dans les mêmes proportions.