

Magnums de Picandou à tartiner en crispy et chocolat inspiration framboise Valrhona

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.



Ingrédients

- 100 g de Picandou à tartiner
- 60 g de noisettes concassées
- 100 g de chocolat inspiration framboise Valrhona
- 10 g de crispy framboise
- Moule mini magnum

Étapes de la préparation

Temps de refroidissement : 2 heures



1. Commencez par tableur le chocolat, cette opération est indispensable afin d'obtenir un chocolat qui soit brillant et qui développe l'ensemble de ses arômes. Il est important de respecter les différents paliers de température.
2. Versez les fèves de chocolat dans un cul-de-poule, placez au bain-marie à feu doux et laissez fondre jusqu'à l'obtention d'une température entre 40 et 45°C. Lorsque la température est atteinte, retirez du bain-marie et laissez revenir entre 25 et 26°C. Une fois cette température atteinte, replacez au bain-marie et remontez entre 29 et 30°C. Vous devrez réaliser cette opération avec un thermomètre de cuisine.
3. Parallèlement, dans un saladier, mélangez le Picandou à tartiner avec les noisettes concassées et garnissez l'ensemble des moules. Réservez au congélateur une demi-heure maximum.
4. Démoulez le fromage et trempez dans le chocolat fondu puis parsemez de quelques crispy de framboise et réservez au réfrigérateur.

? **Astuce** : Attention, cette recette n'est pas une glace, le fromage doit être dégusté à température. Il est possible de rajouter quelques framboises fraîches dans le fromage.