



SUCETTES SPÉCULOOS ORANGE ET PISTACHE



Les sucettes à la pistache : 60 g de petits beurres, 40 g de pâte de pistache, 20 g de beurre de cacao, 100 g de chocolat blanc, 0.5 g de colorant liposoluble vert, 10 bâtons de sucettes. Pour la décoration une poignée de pistaches grossièrement mixées.

Mixer finement les petits beurres pour obtenir une poudre fine, la mélanger à la pâte de pistache, remplir les alvéoles avec cet appareil, refermer le moule, ajouter les bâtons de sucettes dans les orifices conçus pour et bloquer au froid au congélateur quelques heures. Faire fondre le chocolat blanc, le verser dans un petit pot style pot de yaourt et y ajouter le colorant, remuer bien pour homogénéiser l'ensemble. Sortir les sucettes du congélateur, les démouler avec précaution et les tremper tout simplement dans le chocolat coloré. Les égoutter puis les parsemer de brisures de pistaches avant de les planter dans le socle en chocolat.

Les sucettes spéculoos orange : 50 g de petits beurres, 30 g de spéculoos, le zeste d'une orange non traitée, 30 g de beurre de cacao, 10 bâtons de sucettes, 100 g de chocolat blanc, 0,5 g de colorant orange liposoluble, 50g de spéculoos réduits en poudre pour la finition.

Mixer les petits beurres et les spéculoos pour les réduire en poudre, ajouter le zeste râpé de l'orange puis le beurre de cacao fondu. Procéder ensuite comme pour les sucettes à la pistache. Tremper les sucettes dans le chocolat fondu coloré en orange et décorer avec la poudre de spéculoos.

Le socle en chocolat : 300 g environ de chocolat noir*.

Faire fondre au bain-marie 200g de chocolat sans dépasser 45° puis hors du feu ajouter les 100g restants pour redescendre la température aux environs de 28/29°. Mélanger pour obtenir une texture homogène. Remette le tout au bain-marie quelques instants pour remonter la température à 31°. Couler dans un rectangle inox et laisser cristalliser. Quand le chocolat commence à durcir, piquer les bâtons de sucettes pour déterminer les emplacements. Laisser cristalliser totalement. Enlever les bâtons de sucettes, strier le socle à l'aide d'une petite brosse métallique.