

Les oeufs de Pâques...

Depuis que j'ai vu les œufs de Pâques chez Cooking Mumu, je passe mes journées à y penser.

Je pense chocolat jour et nuit. Moi qui n'aimait pas ça, il y a quelques temps... Passons.

Résumons la situation... J'ai lu l'article maudit chez Mumu, j'ai passé commande d'un moule à oeuf, de Mycryo et de beurre de cacao coloré chez Cerf Dellier.

Puis j'ai testé une fois au chocolat au lait. Pendant que je faisais mumuse à peindre le fond de mes moules, j'ai oublié le chocolat dans son bain marie. Quand j'ai checké la température : 65°C!! Hiiiiiiiiiiiiiiiiiii... tant pis, on va pas gâcher, on teste quand même. Bon, le chocolat était trop épais, ça a fait des bulles, un vrai carnage (mais on a tout mangé quand même! Mouhahaha).

30 minutes plus tard, assise sur le canapé à côté de Mr MonChéri, c'était décidé, je devais recommencer!

C'est donc parti pour mission œuf au chocolat noir. Et là, le bonheur. Forcément, j'ai pris mon temps, j'ai fait attention aux températures, etc.

Et puis, l'autre jour, j'ai voulu retenter, again. La cuisine ça dépend, et j'étais bien avec mes zoeufs! Et voilà le résultat, de beaux œufs au chocolat au lait!

Le même jour, j'ai craqué, again... j'ai recommandé des moules. Un pour faire une poupoule et l'autre pour faire de la friture. Je suis faible! Mr LeBanquier, pardonnez moi! Les explications vont être un peu redondantes avec Mumu, mais je tenais à vous montrer mon œuvre, parce que j'en suis fière. Je vous referais un article avec toutes mes « créations » pour Pâques 😊



☐☐☐ La recette ☐☐☐

Pour 6 « kinder »

300 g de chocolat au lait (l'idéal étant du chocolat de couverture, mais moi, j'ai fait avec ce que j'avais sous la main, du pâtissier)

3 g de Mycryo (1% du poids de chocolat)

1 cuillère à café de beurre de cacao coloré (bleu ici, j'ai testé avec rouge et ça claque. Vous pouvez colorer avec plusieurs couleurs)

Garniture :

Shokobons, smarties, mojettes du Poitou, M&M's, etc...

Matériel :

1 moule en polycarbonate

1 thermomètre

1 racle

pinceau, cure-dent, baguette chinoise (on fait avec les moyens du bord)

coton, alcool à 90°

Préparation

Nettoyez vos moules avec un coton légèrement imbibé d'alcool. Cela permet de retirer toutes traces de doigts, de chocolat restant, etc.

Faites fondre le beurre de cacao coloré au micro onde pendant 30 secondes. Il ne faut pas qu'il chauffe trop.

Faites chauffer un peu, mélangez bien.

Peignez les motifs.

- Personnellement, j'ai peint avec un cure dent et une baguette chinoise. Je n'ai pas de petits pinceaux -

Laissez sécher.

Avec un pinceau alimentaire (bien bien sec, il ne faut aucune trace d'humidité) ou un papier absorbant, peignez le fond des moules et laissez sécher.

- Ce que je fais, je peins une partie des décors puis je peins tout le tour avec la couleur en laissant quelques zones sans peinture afin de créer plus de relief -

Pendant ce temps, hachez le chocolat.

Placez-le dans un saladier puis sur un bain marie.

Attention, le bol ne doit pas toucher l'eau, l'eau ne doit pas toucher le chocolat et l'eau ne doit pas bouillir.

Faites chauffer jusqu'à 40/45°C. La température ne doit pas aller au delà.

Laissez refroidir à température ambiante (jusqu'à 33/34° pour du chocolat au lait ou blanc, 34/35° pour du noir).

- Je ne mélange régulièrement pour le refroidir partout de la même façon -

Lorsqu'il atteint la bonne température, ajoutez le Mycryo et mélangez bien.

Mélangez jusqu'à atteindre 29/30° (31/32° pour du noir). Vous pouvez alors l'utiliser.

Pour la confection des œufs, commencez par peindre les parties vides avec du chocolat tempéré.

Puis, remplissez les alvéoles de chocolat tempéré.

Tournez dans tous les sens pour bien répartir le chocolat sur les bords.

Penchez le moule au dessus du saladier afin de retirer l'excédent puis raclez bien pour égaliser et nettoyez les bords.

- cela permet d'avoir des bords bien droit et bien net -

Retournez le moule sur une plaque et laissez à nouveau couler l'excédent.

Raclez à nouveau.

Placez au frais pendant 30 minutes au moins.

Démoulez en tapotant légèrement sur le moule.

- évitez de faire le bourrin comme j'ai pu faire, c'est un coup à péter les œufs... testé et approuvé -

Ensuite, c'est la partie magique.

Garnissez un demi-œuf avec une garniture au choix.

Faites chauffer un saladier au micro onde et retournez-le. Déposez le 2ème demi-œuf sur le fond chaud afin de faire légèrement fondre les bords.

Soudez les deux demi-œufs ensemble.

Vos œufs sont prêts à être dégusté



***** **Once Upon A Cook** *****