

Coupes au chocolat et au beurre d'arachide

Nos coupes au chocolat et au beurre d'arachide sont une merveilleuse version haut de gamme du classique américain. Elles sont ce que les coupes de beurre d'arachide de marché de masse rêvent d'être quand elles grandiront : le chocolat au lait de haute qualité avec un remplissage de beurre d'arachide crémeux qui est complété avec des produits laitiers sucrés et la vanille.

Rendement : douze coupes au beurre d'arachide.

Timing : 2-3 heures y compris le temps inactif. Le timing précis dépend du type de chocolat, de la quantité de chocolat et des ustensiles utilisés.

Coupes au chocolat au lait et au beurre d'arachide

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Garniture			
Beurre d'arachide	à maigre teneur, ½ tasse (7 c. à soupe + 1 c. à café)	116	4,1
Chocolat blanc*	½ de barre de 4,4 oz / 125 g (6½ c. à soupe haché)	62	2,2
Beurre	4 c. à soupe	57	2
Extérieur			
Chocolat au lait*	deux barres de 4,4 oz / 125 g (1⅝ tasse haché)	250	8,8

* Le chocolat au lait et blanc de Lindt est délicieux, largement disponible, et vient en barres de 4.4 oz / 125 g.

Coupes au chocolat noir et au beurre d'arachide

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Garniture			
Beurre d'arachide	à maigre teneur, ½ tasse (7 c. à soupe + 1 c. à café)	116	4,1
Chocolat blanc*	⅓ de barre de 4,4 oz / 125 g (¼ tasse haché)	40	1,4
Chocolat noir, 50-55 %*	¼ de barre de 4,4 oz / 125 g (3 c. à soupe haché)	30	1,1
Extérieur			
Chocolat noir, 50-55 %*	deux barres de 4,4 oz / 125 g (1⅝ tasse haché)	250	8,8

* Le chocolat blanc de Lindt est largement disponible et fonctionne bien. Le chocolat noir de Callebaut – souvent vendu avec des aliments en vrac ou du fromage – a un goût assez sucré pour cette recette.

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, thermomètre, mini moule à muffins et silicone ou papier (les moules en silicone pour chocolat fonctionnent bien aussi).

Note : toutes les surfaces qui seront en contact avec le chocolat doivent être complètement propres et sèches. Pensez à la température et à l'humidité des surfaces que votre chocolat touchera. Par exemple, une cuillère très froide pourrait développer de la condensation quand elle sera déplacée dans un endroit chaud. À cause de cette humidité, votre chocolat pourrait figer et probablement devenir grumeleux et indésirable.

Fonte des ingrédients. Préparez la chambre de pousse en mettant la grille en place, mais sans récipient à eau. Réglez la température à 115 °F / 46 °C. Mettez ensuite tous les ingrédients de garniture dans un récipient avec un bec verseur (ou un bol) et placez-les dans la chambre de pousse.

Divisez le chocolat pour l'extérieur et mettez environ 75 % dans un bol et 25 % dans un autre. Mettez la plus grande quantité de chocolat dans la chambre de pousse à fondre et la plus petite quantité à part à température ambiante fraîche. La durée que le chocolat prendra pour fondre dépendra de la taille des morceaux du chocolat brisé ; le chocolat finement haché fondra en un peu plus d'une heure, tandis qu'un seul bloc de chocolat prendra près de trois fois plus longtemps.

Préparation des coupes. Doublez le mini moule à muffins avec du papier ou de la silicone (la silicone donnera une texture plus brillante sur les côtés striés des coupes et sera aussi plus facile, si vous voulez démouler les coupes avant de les servir).

Tempérage du chocolat. Lorsque le bol de chocolat dans la chambre de pousse a fondu, retirez les deux récipients (le chocolat et la garniture) de la chambre de pousse et baissez la température à 87 °F / 30 °C pour le chocolat au lait ou 91 °F / 32 °C pour le chocolat noir. Ajoutez le chocolat réservé au bol du chocolat fondu et mélangez en continu jusqu'à ce que la température atteigne 87 °F / 30 °C pour le chocolat au lait ou 91 °F / 32 °C pour le chocolat noir. Si de gros morceaux de chocolat restent non fondus, enlevez-les.

Préparation des bases au chocolat. Versez le chocolat trempé dans les creux de mini muffins en utilisant environ $\frac{2}{3}$ du chocolat total. Mettez le $\frac{1}{3}$ restant du chocolat dans un coin de la chambre de pousse pour maintenir sa température. Utilisant le dos d'une petite cuillère, poussez le chocolat dans chaque creux sur les côtés de la doublure, formant des côtés qui s'étendent jusqu'à environ $\frac{1}{8}$ " / 3 mm en dessous du haut du moule. Mettez le moule dans le congélateur pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le chocolat perde sa brillance.

Ajout de la garniture au beurre d'arachide. Pendant que les bases au chocolat refroidissent, mélangez les ingrédients de garniture de beurre d'arachide jusqu'à ce que le tout soit homogène. Lorsque les bases ont perdu leur éclat, versez ou mettez la garniture à l'aide d'une cuillère dans les coupes, tout en prenant soin de laisser une bordure étroite de chocolat montrant au bord supérieur. Placez le moule de nouveau au congélateur pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le haut de la garniture perde son éclat. Pendant que les coupes remplies refroidissent, mélangez le chocolat tempéré dans la chambre de pousse, puis remettez-le dans le coin pour le garder au chaud.

Préparation des dessus. Tout en les travaillant un par un, placez une petite cuillère de chocolat dans chaque coupe au beurre d'arachide et utilisez le dos d'une petite cuillère pour étaler le chocolat afin qu'il arrive à la bordure de chocolat exposée sur les côtés. Placez les coupes dans un endroit frais. Lorsque les coupes ont complètement durcis, vous pouvez les démouler, si vous voulez.