

Tablette chocolat-smarties

Pour 1 tablette

200g de chocolat noir de couverture

Des Smarties

Tempérez le chocolat :

Râpez le chocolat et faites en fondre les 2/3 dans un bol au bain-marie. Surveillez la température à l'aide d'une sonde, lorsqu'elle atteint 50 à 55°C ôtez votre bol du bain marie, ajoutez le tiers de chocolat restant et laissez la température baisser jusqu'à 27°C. Pour aller plus vite vous pouvez placez votre bol avec le chocolat sur des glaçons ou de l'eau froide et remuez de temps en temps sinon le chocolat va se figer sur les parois.

Quand vous atteignez les 27°C remettez le chocolat sur le bain marie chaud et laissez la température monter jusqu'à 33 °C.

Versez le chocolat fondu dans le moule à tablette, remuez le moule pour bien répartir le chocolat dans les alvéoles et pour éliminer les bulles d'air, laissez prendre quelques minutes avant de déposer des smarties sur le chocolat et placez au frigo une demi heure avant de pouvoir démouler. Enveloppez la tablette dans du papier aluminium pour la protéger et éviter qu'elle s'abîme