

BOUCHÉES CARAMEL & CHOCOLAT



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 1h 20mn - Nombre de portions: 36

Ingrédients:

- 30g Sucre Roux (Biscuit)
- 175g Farine (Biscuit)
- 125g Beurre (Biscuit)
- 125g Beurre (Biscuit)
- 380g Lait concentré sucré (Caramel)
- 50g Beurre (Caramel)
- 50g Sucre roux (Caramel)
- 200g Chocolat noir (Glaçage)
- 40g Crème liquide entière (glaçage)

Préparation:

- Biscuit: Préchauffer le four à 180°C
- Mettre 30g sucre roux dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 175g farine et 125g beurre, puis mélanger 40 sec/vitesse 4. Transvaser la pâte sur une feuille de papier cuisson. La couvrir d'une seconde feuille de papier cuisson et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir un biscuit lisse d'une épaisseur d'1 cm environ. Retirer la feuille supérieure de papier cuisson. Transvaser la pâte avec la feuille de papier cuisson dans un moule carré (20 x 20 cm), puis enfourner et cuire 20 minutes à 180°C en surveillant la cuisson. Le gâteau doit dorer légèrement. Nettoyer le bol.
- Le Caramel: Mettre 380g lait concentré sucré, 50g beurre et 50g sucre roux dans le bol, puis cuire 60 min/Varoma/vitesse 2, en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle pour éviter les projections. Laisser tiédir la préparation avant de la verser sur le biscuit, puis égaliser la surface à l'aide de la spatule. Réserver au réfrigérateur 1-2 heures pour faire durcir le caramel. Nettoyer le bol
- Le glaçage au chocolat: Mettre 200g chocolat noir dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 40g crème liquide et faire fondre 5 min/50°C/vitesse 1. Verser sur le caramel, étaler à l'aide d'une spatule coudée pour obtenir une surface bien lisse et réserver de nouveau 1 heure au réfrigérateur pour le laisser figer. Couper en carrés de 3 cm environ et déguster.