

Boules de Mozart



© le menu

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 2 heures 15
 congélation/MISE AU FRAIS: env. 4
 heures 30

POUR env. 50 pièces

1 poche à douille lisse d'env. 14 mm Ø
 Papier cuisson

LE MASSEPAIN

100 g de pistaches
 80 g de sucre glace
 1–2 cs d'eau
 1 portion de massepain

LA MASSE AU PRALINÉ

1,5 dl de crème entière
 300 g de chocolat noir, émietté
 2 cs de liqueur d'amande amère, p. ex.
 amaretto

200 g de chocolat de couverture noir,
 haché ou en pistoles ou
 2 sachets de glaçage pour gâteau foncé

PRÉPARATION

PRÉPARATION Moudre les pistaches finement dans le hachoir électrique ou dans un mixeur puissant. Réserver 2 cs pour la décoration.

MASSEPAIN Ajouter le reste de pistaches, le sucre glace et l'eau au massepain, incorporer en pétrissant à la main. Il devrait en résulter une masse molle. Former un rouleau de 5 cm Ø, congeler emballé dans du film alimentaire 1 heure.

MASSE AU PRALINÉ Chauffer la crème. Ajouter le chocolat, faire fondre. Ajouter la liqueur. Mettre au frais à couvert env. 1 heure. Mélanger brièvement la masse, mettre dans une poche à dresser à douille lisse d'env. 14 mm Ø. Dresser de petits tas d'env. 2 cm Ø sur du papier cuisson, remettre au frais 2 heures.

Façonnage Couper le rouleau de massepain en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur. Former des boules à l'aide des mains avec les petits tas de praliné, enrober chaque boule dans une tranche de massepain, former une boule, remettre au frais 30–60 minutes.

FINITION Faire fondre le chocolat de couverture au-dessus d'un bain-marie chaud ou le glaçage selon les indications sur le paquet. Passer les boules de massepain dans le chocolat fondu à l'aide de deux fourchettes, laisser égoutter, disposer sur du papier cuisson. Parsemer de pistaches, laisser durcir. Conserver dans un endroit frais jusqu'au moment de servir.

Conseil Conserver les boules de Mozart dans une boîte hermétique au frais et à l'abri de la lumière. Conservation: env. 2 semaines.