

Difficulté ★★★

Petits écolier maison

 20 biscuits

 30 min

 13 min

 --

INGREDIENTS

250g de farine

1 oeuf

130g de beurre mou

75g de sucre glace

45g de poudre de noisettes

1 càc d'extrait de vanille

200g de chocolat au lait (ou autre)

2g de mycryo (optionnel)



INSTRUCTIONS

- Commence par réalisé ta pâte à biscuit :
- Travaille le beurre mou avec le sucre glace en t'aident d'une maryse.
- Ajoute l'oeuf battu puis mélange vivement au fouet.
- Termine en incorporant la farine et la poudre de noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Forme une boule que tu enveloppes de papier film alimentaire et place le tout au frais pour 1h.
- Pendant ce temps, réalise les coques en chocolat.
- Pour éviter les biscuits qui fondent dans les mains, je te conseille de tempérer ton chocolat.
- Si tu ne souhaitez pas le tempérer (par manque de temps ou de matériel) : fais fondre le chocolat au micro-ondes par intervalles de 30 secondes en mélangeant entre chaque temps de chauffe.
- Verse le chocolat dans les empreintes de ton moule et place-les 15 minutes au congélateur.

- Si tu souhaites le tempérer, fais fondre le chocolat à 45-50 °C au bain-marie.
- Laisse-le refroidir à température ambiante ; il doit descendre à 34 °C (chocolat noir) ou à 33 °C (chocolat au lait, blanc).
- Ajoute 1 % de Mycryo à ton chocolat fondu (soit 2g) et mélange bien jusqu'à atteindre la température de 32°C (chocolat noir) ou 30°C (chocolat au lait ou blanc) pour pouvoir le couler dans les empreintes de ton moule.
- Place le tout au frais pendant 20 minutes ou laisse cristalliser à température ambiante.
- Démoule-les délicatement et recommence l'opération jusqu'à ce qu'il ne te reste qu'un petit fond de chocolat qui te servira pour la fin.
- Si ton chocolat n'est pas tempéré, je te conseille de conserver les chocolat au frais car ils risquent de fondre.
- Préchauffe ton four à 175°.
- Récupère ta pâte qui était au frais, farine légèrement ton plan de travail pour l'étaler.
- Découpe tes biscuits en t'aident de ton emporte pièce et place-les sur une plaque recouverte d'un tapis silicone.
- Enfourne pendant 13 minutes, puis, laisse les complètement refroidir sur une grille.
- Une fois les biscuits refroidis, étale une fine couche du chocolat restant (fais le refondre si nécessaire) pour y faire adhérer tes petites plaques de chocolat;
- Tu peux maintenant les déguster !

CONSERVATION

Les petits écoliers maison se conservent jusqu'à 10 jours dans une boite hermétique. Au frais si le chocolat n'est pas tempéré et à température ambiante s'il l'est.