Mendiants et orangettes de Noël



Environs 15 pièces de chaque

30 minutes



REPOS

2 heures



Aucun

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de chocolat noir à pâtisser (ou chocolat de couverture)
- Une vingtaine de lamelles d'oranges confites
- Des fruits secs (amandes, noisettes, noix de cajou, raisins secs



Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Si vous souhaitez avoir de jolis mendiants et orangettes brillants et lisses, je vous conseille de tempérer votre chocolat : faites chauffer le chocolat à 50-55°C, puis placez votre bol dans un saladier d'eau froide pour que la température du chocolat redescende à 28-29°C puis faites le chauffer à nouveau jusqu'à 31-32°C.

Etalez une toile ou une feuille de cuisson sur une grande plaque (type plaque de four).

Pour les orangettes : attrapez la lamelle d'orange confite par l'une des extrémités, trempez-la dans le

chocolat et déposez-la sur une la toile de cuisson.

Pour les mendiants : Découpez vos oranges confites restantes en morceaux de 1 à 1,5cm. Avec une cuillère, formez un rond de chocolat sur le tapis de cuisson et déposez dessus des petites morceaux d'oranges confites et des fruits secs. Je vous conseille de déposer la garniture au fur et à mesure car si vous formez tous les ronds puis déposez ensuite la garniture, le chocolat risque de commencer à durcir et il sera plus difficile de la faire tenir.

Laissez reposer (si possible dans un espace entre 15°C et 20°C) pendant 2 heures minimum, afin que le

chocolat durcisse.