

Bonbons Chocolat Noisette façon Bueno  
Pour environ !1 kg de bonbons chocolat



### 1. **POUR ENVIRON 1 KG DE BONBONS CHOCOLAT**

Mouler les coques de bonbons chocolat de votre choix avec du chocolat de couverture au lait tempéré. Laisser cristalliser à température ambiante.

### 2. **NOISETTES TORRÉFIÉES**

300 g de noisettes torréfiées

### 3. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Déposer dans chaque coque vide, une noisette torréfiée. Couvrir les noisettes jusqu'à 1 mm de la surface avec le crèmeux noisette façon Bueno. Fermer à ras avec du chocolat de couverture au lait tempéré. Laisser cristalliser à température ambiante puis placer les moules au réfrigérateur quelques minutes avant le démoulage. Stocker en bacs fermés à 18°C.