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 **Crémeux Noisette façon Bueno ancel**

   Déposer dans chaque coque vide, une noisette torréfiée. Couvrir les noisettes jusqu'à 1 mm de la surface avec le crémeux 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.