

FICHE PRODUIT

MENTCHIKOFF

Cette spécialité n'est confectionnée que par quatre ou cinq chocolatiers à Chartres et dans sa proche périphérie. Les mentchikoffs sont fabriqués toute l'année, mais en beaucoup plus grosse quantité au moment des fêtes et pendant l'été durant la saison touristique. La production annuelle est de 3 tonnes pour le plus gros producteur. C'est un bonbon au cœur de chocolat praliné recouvert d'une coque de meringue suisse de couleur blanche, en forme d'amande aplatie.

Le cœur chocolat praliné est enrobé d'une coque de meringue suisse croustillante de couleur blanche. Fabriqués à la main, les bonbons sont irréguliers et pèsent de 10 à 12 g. Aujourd'hui il n'en est plus vendu que de couleur blanche, mais à l'origine il était coloré en vert pâle. Le moelleux intérieur est composé de 20 % de beurre, de 40 % de praliné amande noisette et de 40 % de chocolat noir ; l'enrobage est fait d'une meringue suisse séchée, les proportions sont de 8 blancs d'œufs pour 500 g de sucre glace.

La réalisation des mentchikoffs dure plusieurs jours, chaque étape est suivie d'un séchage d'une nuit à l'air libre à 17 °C ou plus rapidement en étuve à 35 °C. Selon les professionnels et les températures de séchage, de 3 à 7 jours de fabrication sont nécessaires.

Les amandes et les noisettes sont émondées et séchées au four. L'eau et le sucre sont mis à cuire et montés au grand boulé à 121 °C. Hors du feu, les amandes et les noisettes sont ajoutées puis remises à caraméliser. Le mélange refroidi est broyé finement pour faire le praliné. Le beurre est fondu, le praliné est incorporé puis le chocolat noir est ajouté, le mélange est coulé dans un cadre et laissé à sécher. Le chocolat praliné résultant est découpé à l'emporte-pièce en bonbons de 7 à 8 g, formés à la main en amandes puis remis à sécher.

La meringue suisse est ensuite préparée. Les cœurs de chocolat praliné sont trempés dans la meringue sur une seule face, posés sur grille avec le côté meringué au-dessus et laissés à sécher ; la même opération est répétée pour l'autre face. Les mentchikoffs sont remis à sécher une dernière fois, puis sont conditionnés.

