

Oursons croustillants à la guimauve

Préparation

1. J'ai utilisé la purée de noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Tapissez les moules avec un pinceau pour faire une fine couche de chocolat sur toute la surface.
3. La guimauve : de gélatine de sucre semoule de sirop de glucose de blancs d'œufs d'eau 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille ou vanille en poudre Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
4. Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose et faites chauffer le mélange.
5. Quand il atteint 115°C, commencez à monter les blancs d'œufs en neige.
6. Quand le sirop atteint 130°C, versez-le sur les blancs montés en fouettant à moyenne vitesse.
7. En parallèle, essorez la gélatine et faites-la fondre quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie.
8. Versez-la dans la meringue, puis ajoutez la vanille.
9. Continuez à fouetter quelques minutes, pour faire refroidir légèrement la guimauve.
10. Ensuite, versez la guimauve dans une poche à douille et remplissez vos empreintes oursons aux 2/3 (il faut laisser de la place pour le croustillant et le chocolat pour refermer les oursons).
11. Il va probablement vous rester de la guimauve, vous pouvez la verser dans un cadre huilé et la laisser cristalliser avant de la couper en cubes.
12. Le croustillant noisette : de chocolat au lait de purée de noisette (ou de praliné, j'ai choisi la purée de noisette pour ne pas avoir un résultat trop sucré) de crêpes dentelles émiettées Faites fondre le chocolat, ajoutez la purée de noisettes puis les crêpes dentelles émiettées.
13. Etalez la préparation sur la guimauve.
14. Il ne vous reste plus qu'à refermer vos oursons avec du chocolat fondu.
15. Laissez cristalliser puis démoulez vos oursons et régalez-vous !