

Sprøde skumfidusbjørne

Ingrédients

- 250g mørk eller mælkechokolade efter dine præferencer
- 10g gelatine
- 200g sukker
- 40g glukosesirup
- 60g æggehvider
- 60g vand
- 2 spiseskefulde vaniljeekstrakt eller vaniljepulver
- 50g mælkechokolade
- 70g hasselnøddepuré (eller praliné, jeg har valgt hasselnøddepuré for ikke at få et for sødt resultat)
- 50g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Hvilken bedre undskyldning end juletidens festligheder for at samle chokolade, skumfidus og sprødhed med hasselnøddepraliné?
2. Til denne opskrift har jeg ladet mig inspirere af Cyril Lignacs bjørne; de består af en chokoladeovertræk, vaniljeskumfidus og en sprødhed med hasselnøddepraliné.
3. Udstyr :Silicone bjørneform fra Guy Demarle (Henvisningskode FLAVIE10 = 10 rabat ved tilmelding) Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at temperere chokoladen samt lave skumfidusen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret til pasta og multifunktionel skål + en Le Creuset skål gratis ved køb af en Cooking chef / kommercielt samarbejde.
4. Ingredienser :Jeg har brugt vaniljeekstrakt fra Norohy & chokolade guanaja fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
5. Jeg har brugt hasselnøddepuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1h10 + tid til krystallisering For 12 store bjørne : Chokoladeovertrækket : mørk eller mælkechokolade efter dine præferencer Smelt chokoladen meget langsomt i et vandbad eller i mikroovnen, mens du rører regelmæssigt (hvis du ved hvordan, kan du også temperere den for at få en endnu mere glansfuld og sprød chokolade).
7. Pensl formene med en pensel for at lave et tyndt lag chokolade på hele overfladen.
8. Skumfidusen : gelatine sukker glukosesirup æggehvider vand 2 spiseskefulde vaniljeekstrakt eller vaniljepulver Læg gelatinen i en skål med koldt vand.
9. I en gryde, hæld vand, sukker og glukose og varm blandingen op.
10. Når den når 115°C, begynder du at piske æggehviderne stive.
11. Når siruppen når 130°C, hæld den over de piskede æggehvider, mens du pisker ved medium hastighed.
12. Samtidig, pres gelatinen og smelt den i et par sekunder i mikroovnen eller i vandbad.
13. Hæld den i marengsen, og tilsæt derefter vaniljen.
14. Fortsæt med at piske i et par minutter for at køle skumfidusen let ned.
15. Derefter hæld skumfidusen i en sprøjtepose og fyld dine bjørneforme 2/3 fulde (der skal være plads til sprødheden og chokoladen til at lukke bjørnene).
16. Du vil sandsynligvis have noget skumfidus til overs, som du kan hælde i en olieret ramme og lade den krystallisere, før du skærer den i terninger.
17. Den sprøde hasselnød : mælkechokolade hasselnøddepuré (eller praliné, jeg har valgt hasselnøddepuré for ikke at få et for sødt resultat) knuste crêpes dentelles Smelt chokoladen, tilsæt hasselnøddepuréen og derefter

de knuste crêpes dentelles.

18. Fordel blandingen over skumfidusen.

19. Du skal blot lukke dine bjørne med smeltet chokolade.

20. Lad dem krystallisere og tag dem derefter ud af formen og nyd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com