

Knusprige Marshmallow-Bären

Ingrédients

- 250g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade je nach Vorliebe
- 10g Gelatine
- 200g Zucker
- 40g Glukosesirup
- 60g Eiweiß
- 60g Wasser
- 2 Esslöffel Vanilleextrakt oder Vanillepulver
- 50g Vollmilchschokolade
- 70g Haselnusspaste (oder Praliné, ich habe mich für die Haselnusspaste entschieden, um ein zu süßes Ergebnis zu vermeiden)
- 50g zerbröselte Crêpes dentelles

Préparation

1. Welche bessere Ausrede gibt es als die Feiertage zum Jahresende, um Schokolade, Marshmallows und knusprige Haselnusspralinen zu vereinen?
2. Für dieses Rezept habe ich mich von den Bären von Cyril Lignac inspirieren lassen; sie bestehen aus einer Schokoladenhülle, Vanillemarshmallows und einer knusprigen Haselnusspraline.
3. Material: Die Bärenform von Guy Demarle (Empfehlungscode FLAVIE10 = 10 Rabatt bei der Anmeldung) Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um die Schokolade zu temperieren und die Marshmallows herzustellen: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / Code FLAVIEDREAM = die Zubehörteile Nudelmaschine und Multifunktionsschüssel + ein Le Creuset-Behälter gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
4. Zutaten: Ich habe Vanilleextrakt von Norohy & die Schokolade Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ich habe die Haselnusspaste Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
6. Zubereitungszeit: 1h10 + Kristallisationszeit Für große Bären: Die Schokoladenhülle: Zartbitter- oder Vollmilchschokolade je nach Vorliebe Schmelzen Sie die Schokolade sehr langsam im Wasserbad oder in der Mikrowelle und rühren Sie regelmäßig um (wenn Sie es können, können Sie sie auch temperieren, um eine noch glänzendere und knusprigere Schokolade zu erhalten).
7. Bestreichen Sie die Formen mit einem Pinsel, um eine dünne Schicht Schokolade auf der gesamten Oberfläche zu erzeugen.
8. Die Marshmallows: Gelatine Zucker Glukosesirup Eiweiß Wasser 2 Esslöffel Vanilleextrakt oder Vanillepulver Legen Sie die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser.
9. In einem Topf geben Sie Wasser, Zucker und Glukose und erhitzen die Mischung.
10. Wenn sie 115°C erreicht, beginnen Sie, die Eiweiße steif zu schlagen.
11. Wenn der Sirup 130°C erreicht, gießen Sie ihn unter ständigem Schlagen auf die geschlagenen Eiweiße.
12. Gleichzeitig drücken Sie die Gelatine aus und lassen sie einige Sekunden in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.
13. Gießen Sie sie in die Meringue und fügen Sie dann die Vanille hinzu.
14. Schlagen Sie einige Minuten weiter, um die Marshmallows leicht abzukühlen.
15. Gießen Sie die Marshmallows dann in einen Spritzbeutel und füllen Sie Ihre Bärenformen zu 2/3 (lassen Sie Platz für die Knusprigkeit und die Schokolade, um die Bären zu schließen).

16. Es wird wahrscheinlich etwas Marshmallow übrig bleiben, das Sie in eine geölte Form gießen und aushärten lassen können, bevor Sie es in Würfel schneiden.
17. Die knusprige Haselnuss: Vollmilchschokolade Haselnusspaste (oder Praliné, ich habe mich für die Haselnusspaste entschieden, um ein zu süßes Ergebnis zu vermeiden) zerbröselte Crêpes dentelles Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie die Haselnusspaste und dann die zerbröselten Crêpes dentelles hinzu.
18. Verteilen Sie die Mischung auf die Marshmallows.
19. Sie müssen nur noch Ihre Bären mit geschmolzener Schokolade verschließen.
20. Lassen Sie sie aushärten und stürzen Sie dann Ihre Bären und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com