

Krustaj ursoj kun marmelado

Ingrédients

- 250g da nigra a laktaokolado la viaj preferoj
- 10g da gelatino
- 200g da sukero
- 40g da glukosirupo
- 60g da eggblanka
- 60g da akvo
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto a vanilo en pulvoro
- 50g da laktaokolado
- 70g da hazelnut-pureo (a pralin, mi elektis la hazelnut-pureon por ne havi tro dolan rezulton)
- 50g da krispaj krepaj fragmentoj

Préparation

1. Kiun pli bonan ekskuzon ol la festoj de la fino de la jaro por kunigiokoladon, marmeladon kaj krispaon kun pralin?
2. Por ĉi tiu recepto, mi inspiriĝis de la ursoj de Cyril Lignac; ili konsistas elokoladaĉelo, vanila marmelado kaj krispaon kun hazelnuto-pralin.
3. Materialoj :La urso-ablono de Guy Demarle (Referencokodo FLAVIE10 = 10 donacitaj ĉeloj aĉeti) Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por fari la temperadon de laokolado kaj la marmeladon: kodo FLAVIE = 3 elektitaj akcesoroj aĉeti donacitaj por la aĉeto de cooking chef / kodo FLAVIEDREAM = la akcesoroj laminaj kaj multifunkcia bolilo + unu Le Creuset plado donacita por la aĉeto de Cooking chef / komerca kunlaboro.
4. Ingrediencoj :Mi uzis vanilan ekstrakton Norohy & laokoladon guanaja de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Mi uzis la hazelnut-pureon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
6. Preparotempo : 1h10 + kristaliĝotempo Por randaj ursoj : Laokoladaĉelo : da nigra a laktaokolado la viaj preferoj Faru laokoladon tre malrapide fandi en varmigita akvo aĉen mikroondoj, miksanteregule (se vi scias kiel fari tion, vi ankaŭ povas ĉen temperi por havi ĉen pli brilajn kaj krispaanokoladon).
7. Uzu broson por kovri laablonojn per maldika tavolo daokolado sur la tuta surfaco.
8. La marmelado : da gelatino da sukero da glukosirupo da eggblanka da akvo 2 kuleroj da vanila ekstrakto a vanilo en pulvoro Metu la gelatonin en bovon kun malvarma akvo.
9. En kaserolo, veru la akvon, la sukero kaj la glukozon kaj varmigu la miksaĉon.
10. Kiam ĉen atingas 115°C, komencu bati la eggblankaĉen ne ĉo.
11. Kiam la siropo atingas 130°C, veru ĉen sur la batitajn eggblankaĉen miksanterĉe meza rapideco.
12. Samtempe, premu la gelatonin kaj fandi ĉen kelkajn sekundojn en mikroondoj aĉen varmigita akvo.
13. Veru ĉen en la merengon, poste aldonu la vanilon.
14. Da rigu bati kelkajn minutojn, por malvarmigi iomete la marmeladon.
15. Poste, veru la marmeladon en pipilon kaj plenigu viajn urso-ablonojn ĉis 2/3 (estas necese lasi lokon por la krispaon kaj laokolado por fermu la ursojn).
16. Probable vi restos iom da marmelado, vi povas veru ĉen en oleitan kadron kaj lasi ĉen kristaliĝi antaŭ ol tranĉi ĉen en kubojn.
17. La krispaon kun hazelnuto : da laktaokolado da hazelnut-pureo (a pralin, mi elektis la hazelnut-pureon por ne havi tro dolan rezulton) da krispaj krepaj fragmentoj Faru fandi laokoladon, aldonu la hazelnut-pureon kaj poste la krispajn krepajn fragmentojn.

18. Etendu la preparon sur la marmeladon.
19. Vi nur restas fermu viajn ursojn per fandi intaokolado.
20. Lasu kristali i kaj poste demoldi viajn ursojn kajuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com