

Ositos crujientes de malvavisco

Ingrédients

- 250g de chocolate negro o con leche según sus preferencias
- 10g de gelatina
- 200g de azúcar granulada
- 40g de jarabe de glucosa
- 60g de claras de huevo
- 60g de agua
- 2 cucharadas de extracto de vainilla o vainilla en polvo
- 50g de chocolate con leche
- 70g de puré de avellana (o de praliné, elegí el puré de avellana para no tener un resultado demasiado dulce)
- 50g de galletas crujientes desmenuzadas

Préparation

1. ¿Qué mejor excusa que las fiestas de fin de año para reunir chocolate, malvavisco y crujiente de praliné?
2. Para esta receta, me inspiré en los ositos de Cyril Lignac; están compuestos por una cáscara de chocolate, malvavisco de vainilla y un crujiente de praliné de avellana.
3. Material: El molde de huellas de ositos de Guy Demarle (Código de patrocinio FLAVIE10 = 10 ofrecidos al registrarse) Utilicé mi Cooking Chef de Kenwood para hacer el templado del chocolate así como el malvavisco: código FLAVIE = 3 accesorios a elección ofrecidos por la compra de un cooking chef / código FLAVIEDREAM = los accesorios laminador y bol multifuncional + un plato Le Creuset ofrecido por la compra de un Cooking chef / colaboración comercial.
4. Ingredientes: Utilicé el extracto de vainilla Norohy & el chocolate guanaja de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Utilicé el puré de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1h10 + tiempo de cristalización Para randes ositos: La cáscara de chocolate: de chocolate negro o con leche según sus preferencias Derrita muy suavemente el chocolate al baño maría o en el microondas, mezclando regularmente (si sabe hacerlo, también puede templarlo para tener un chocolate aún más brillante y crujiente).
7. Pinte los moldes con un pincel para hacer una fina capa de chocolate en toda la superficie.
8. El malvavisco: de gelatina de azúcar granulada de jarabe de glucosa de claras de huevo de agua 2 cucharadas de extracto de vainilla o vainilla en polvo Coloque la gelatina en un bol con agua fría.
9. En una cacerola, vierta el agua, el azúcar y el glucosa y caliente la mezcla.
10. Cuando alcance los 115°C, comience a montar las claras de huevo a punto de nieve.
11. Cuando el jarabe alcance los 130°C, viértalo sobre las claras montadas batiendo a velocidad media.
12. Paralelamente, escurra la gelatina y derrítala unos segundos en el microondas o al baño maría.
13. Vierta en la merengue, luego agregue la vainilla.
14. Continúe batiendo unos minutos, para enfriar ligeramente el malvavisco.
15. Luego, vierta el malvavisco en una manga pastelera y llene sus moldes de ositos hasta 2/3 (hay que dejar espacio para el crujiente y el chocolate para cerrar los ositos).
16. Probablemente le quedará malvavisco, puede verterlo en un marco engrasado y dejarlo cristalizar antes de cortarlo en cubos.
17. El crujiente de avellana: de chocolate con leche de puré de avellana (o de praliné, elegí el puré de

avellana para no tener un resultado demasiado dulce) de galletas crujientes desmenuzadas. Derrita el chocolate, agregue el puré de avellanas y luego las galletas crujientes desmenuzadas.

18. Extienda la preparación sobre el malvavisco.

19. Solo le queda cerrar sus ositos con chocolate derretido.

20. Deje cristalizar y luego desmolde sus ositos y ¡disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com