

Rapeat vaahtokarkki-karhut

Ingrédients

- 12 suurta karhupalaa:
- 250g tummaa tai maitosuklaata mieltymystesi mukaan
- 10g liivatetta
- 200g sokeria
- 40g glukoosisiirappia
- 60g kananmunan valkuaisia
- 60g vettä
- 2 ruokalusikallista vaniljaekstraktia tai vaniljajauhetta
- 50g maitosuklaata
- 70g pähkinäsoseita (tai praliinia, valitsin pähkinäsoseen, jotta lopputulos ei olisi liian makea)
- 50g murskattuja rapeita keksejä

Préparation

1. Onko parempaa tekosyytä kuin vuoden lopun juhlat koota suklaata, vaahtokarkkia ja pähkinäpraliinia?
2. Tähän reseptiin olen saanut inspiraatiota Cyril Lignacin karhupaloista; ne koostuvat suklaakuoresta, vaniljavaahtokarkista ja pähkinäpraliinista.
3. Tarvikkeet: Guy Demarlen karhupalamalli (Suosituskoodi FLAVIE10 = 10 lahjakortti rekisteröitymisestä) Olen käyttänyt Kenwoodin Cooking Chefia suklaan temperointiin sekä vaahtokarkin valmistamiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista tarviketta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / koodi FLAVIEDREAM = laminoija- ja monitoimikulho + Le Creuset -astia ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
4. Ainekset: Olen käyttänyt Norohy vaniljaekstraktia & Valrhonan guanaja-suklaata: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Olen käyttänyt Koro pähkinäsoseita: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).
6. Valmistusaika: 1h10 + kiteytymisaika 12 suurta karhupalaa: Suklaakuori: tummaa tai maitosuklaata mieltymystesi mukaan Sulata suklaa erittäin varovasti vesihauteessa tai mikroaaltouunissa sekoittaen säännöllisesti (jos osaat, voit myös temperoida suklaan saadaksesi vielä kiiltävämmän ja rapeamman lopputuloksen).
7. Voitele muotit siveltimellä, jotta saat ohuen kerroksen suklaata koko pinnalle.
8. Vaahtokarkki: liivatetta sokeria glukoosisiirappia kananmunan valkuaisia vettä 2 ruokalusikallista vaniljaekstraktia tai vaniljajauhetta Laita liivate kylmään veteen.
9. Kattilassa kaada vesi, sokeri ja glukoosi ja kuumenna seosta.
10. Kun se saavuttaa 115°C, aloita valkuaisen vatkaaminen.
11. Kun siirappi saavuttaa 130°C, kaada se vatkattujen valkuaisien päälle keskitason nopeudella.
12. Samalla purista liivate ja sulata se muutama sekunti mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.
13. Kaada se marenkiseokseen ja lisää sitten vanilja.
14. Jatka vatkaamista muutaman minuutin ajan, jotta vaahtokarkki jäähtyy hieman.
15. Kaada vaahtokarkki pursotinpussiin ja täytä karhupalamallit 2/3 täyteen (jätä tilaa rapealle ja suklaalle karhupalan sulkemiseksi).
16. Todennäköisesti sinulle jää vaahtokarkkia, voit kaataa sen öljytyyn kehykseen ja antaa sen kiteytyä ennen kuin leikkaat sen kuutioiksi.
17. Pähkinärapea: maitosuklaata pähkinäsoseita (tai praliinia, valitsin pähkinäsoseen, jotta lopputulos ei olisi

liian makea) murskattuja rapeita keksejä Sulata suklaa, lisää pähkinäsose ja sitten murskatut rapeat keksit.

18. Levitä seos vaahtokarkin päälle.

19. Sinun tarvitsee vain sulkea karhupalat sulatetulla suklaalla.

20. Anna kiteytyä ja irrota karhupalat muotista ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com