

Beruang renyah dengan marshmallow

Ingrédients

- 250g cokelat hitam atau susu sesuai preferensi Anda
- 10g gelatin
- 200g gula pasir
- 40g sirup glukosa
- 60g putih telur
- 60g air
- 2 sendok makan ekstrak vanila atau vanila bubuk
- 50g cokelat susu
- 70g purée hazelnut (atau praline, saya memilih purée hazelnut agar tidak terlalu manis)
- 50g keripik dentelle yang dihancurkan

Préparation

1. Apa alasan yang lebih baik daripada perayaan akhir tahun untuk mengumpulkan cokelat, marshmallow, dan renyah praline?
2. Untuk resep ini, saya terinspirasi oleh beruang kecil dari Cyril Lignac; mereka terdiri dari cangkang cokelat, marshmallow vanila, dan renyah praline hazelnut.
3. Peralatan : cetakan beruang kecil dari Guy Demarle (Kode referal FLAVIE10 = 10 gratis saat pendaftaran) Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk melakukan tempering cokelat serta marshmallow: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kode FLAVIEDREAM = aksesoris penggiling dan mangkuk multifungsi + satu piring Le Creuset gratis untuk pembelian Cooking chef / kolaborasi komersial.
4. Bahan-bahan : Saya menggunakan ekstrak vanila Norohy & cokelat guajava dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan purée hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
6. Waktu persiapan : 1h10 + waktu kristalisasi Untuk 12 beruang kecil besar : Cangkang cokelat : cokelat hitam atau susu sesuai preferensi Anda Lelehkan cokelat dengan sangat perlahan di atas panci air atau microwave sambil terus diaduk (jika Anda tahu cara melakukannya, Anda juga bisa melakukan tempering untuk mendapatkan cokelat yang lebih mengkilap dan renyah).
7. Oleskan cetakan dengan kuas untuk membuat lapisan cokelat tipis di seluruh permukaan.
8. Marshmallow : gelatin gula pasir sirup glukosa putih telur air 2 sendok makan ekstrak vanila atau vanila bubuk Tempatkan gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.
9. Dalam panci, tuangkan air, gula, dan glukosa dan panaskan campuran tersebut.
10. Ketika mencapai 115°C, mulai kocok putih telur hingga kaku.
11. Ketika sirup mencapai 130°C, tuangkan ke atas putih telur sambil mengocok dengan kecepatan sedang.
12. Secara bersamaan, peras gelatin dan lelehkan selama beberapa detik di microwave atau di atas panci air.
13. Tuangkan ke dalam meringue, lalu tambahkan vanila.
14. Terus kocok selama beberapa menit, untuk mendinginkan marshmallow sedikit.
15. Kemudian, tuangkan marshmallow ke dalam kantong piping dan isi cetakan beruang kecil Anda hingga 2/3 (harus ada ruang untuk renyah dan cokelat untuk menutup beruang kecil).
16. Kemungkinan Anda akan memiliki sisa marshmallow, Anda dapat menuangkannya ke dalam cetakan yang diolesi minyak dan membiarkannya mengkristal sebelum memotongnya menjadi kubus.
17. Kerenyahan hazelnut : cokelat susu purée hazelnut (atau praline, saya memilih purée hazelnut agar tidak

terlalu manis) keripik dentelle yang dihancurkan. Lelehkan cokelat, tambahkan purée hazelnut lalu keripik dentelle yang dihancurkan.

18. Sebarkan campuran di atas marshmallow.

19. Anda hanya perlu menutup beruang kecil Anda dengan cokelat leleh.

20. Biarkan mengkristal lalu keluarkan beruang kecil Anda dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com