

Orsetti croccanti di marshmallow

Ingrédients

- 250g di cioccolato fondente o al latte a seconda delle vostre preferenze
- 10g di gelatina
- 200g di zucchero semolato
- 40g di sciroppo di glucosio
- 60g di albumi
- 60g di acqua
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia o vaniglia in polvere
- 50g di cioccolato al latte
- 70g di purea di nocciole (o di praliné, ho scelto la purea di nocciole per non avere un risultato troppo dolce)
- 50g di crêpes dentelles sbriciolate

Préparation

1. Quale migliore scusa delle festività di fine anno per riunire cioccolato, marshmallow e croccante al praliné?
2. Per questa ricetta, mi sono ispirata agli orsetti di Cyril Lignac; sono composti da un guscio di cioccolato, marshmallow alla vaniglia e un croccante al praliné nocciola.
3. Materiale :Lo stampo per orsetti di Guy Demarle (Codice di riferimento FLAVIE10 = 10 offerti all'iscrizione) Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per temperare il cioccolato e preparare il marshmallow: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta offerti per l'acquisto di un cooking chef / codice FLAVIEDREAM = gli accessori laminatoio e ciotola multifunzione + un piatto Le Creuset offerto per l'acquisto di un Cooking chef / collaborazione commerciale.
4. Ingredienti :Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy & il cioccolato guanaja di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho utilizzato la purea di nocciole Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione : 1h10 + tempo di cristallizzazione Per randi orsetti : Il guscio di cioccolato : di cioccolato fondente o al latte a seconda delle vostre preferenze Fate sciogliere molto lentamente il cioccolato a bagnomaria o nel microonde mescolando regolarmente (se sapete farlo, potete anche temperarlo per avere un cioccolato ancora più lucido e croccante).
7. Rivestite gli stampi con un pennello per fare uno strato sottile di cioccolato su tutta la superficie.
8. Il marshmallow : di gelatina di zucchero semolato di sciroppo di glucosio di albumi di acqua 2 cucchiaini di estratto di vaniglia o vaniglia in polvere Mettete la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.
9. In un pentolino, versate l'acqua, lo zucchero e il glucosio e fate scaldare il composto.
10. Quando raggiunge i 115°C, iniziate a montare gli albumi a neve.
11. Quando lo sciroppo raggiunge i 130°C, versatelo sugli albumi montati mescolando a media velocità.
12. In parallelo, strizzate la gelatina e fatela sciogliere per qualche secondo nel microonde o a bagnomaria.
13. Versatela nella meringa, poi aggiungete la vaniglia.
14. Continuate a montare per qualche minuto, per far raffreddare leggermente il marshmallow.
15. Poi, versate il marshmallow in una sac à poche e riempite i vostri stampi per orsetti per 2/3 (dovete lasciare spazio per il croccante e il cioccolato per chiudere gli orsetti).
16. Probabilmente vi rimarrà del marshmallow, potete versarlo in una cornice unta e lasciarlo cristallizzare prima di tagliarlo a cubetti.
17. Il croccante di nocciole : di cioccolato al latte di purea di nocciole (o di praliné, ho scelto la purea di

nocciole per non avere un risultato troppo dolce) di crêpes dentelle sbriciolate Fate sciogliere il cioccolato, aggiungete la purea di nocciole e poi le crêpes dentelle sbriciolate.

18. Stendete la preparazione sul marshmallow.

19. Non vi resta che chiudere i vostri orsetti con del cioccolato fuso.

20. Lasciate cristallizzare e poi sfornate i vostri orsetti e gustatevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com