

Knapperige marshmallow-bears

Ingrédients

- 250g pure of melkchocolade naar keuze
- 10g gelatine
- 200g kristalsuiker
- 40g glucose siroop
- 60g eiwitten
- 60g water
- 2 eetlepels vanille-extract of vanillepoeder
- 50g melkchocolade
- 70g hazelnootpuree (of praliné, ik heb gekozen voor hazelnootpuree om het resultaat niet te zoet te maken)
- 50g verkruimelde crêpes dentelles

Préparation

1. Welke betere excuus dan de feestdagen om chocolade, marshmallow en krokante hazelnootpraliné te combineren?
2. Voor dit recept heb ik me laten inspireren door de beren van Cyril Lignac; ze bestaan uit een chocoladeomhulsel, vanille-marshmallow en een krokante hazelnootpraliné.
3. Benodigdheden :De berenvorm van Guy Demarle (Aanmeldcode FLAVIE10 = 10 korting bij inschrijving) Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om de chocolade te temperen en de marshmallow te maken: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij aankoop van een cooking chef / code FLAVIEDREAM = de accessoires pastamaker en multifunctionele kom + een Le Creuset schaal gratis bij aankoop van een Cooking chef / commerciële samenwerking.
4. Ingrediënten :Ik heb vanille-extract van Norohy & de chocolade guanaja van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
5. Ik heb de hazelnootpuree Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-affilié).
6. Bereidingstijd : 1u10 + tijd voor kristallisatie Voor rote beren : De chocoladeomhulsel : pure of melkchocolade naar keuze Smelt de chocolade heel langzaam au bain-marie of in de magnetron terwijl je regelmatig roert (als je weet hoe je het moet doen, kun je het ook temperen voor een nog glanzender en krokanter resultaat).
7. Bekleed de vormen met een kwast om een dunne laag chocolade over het hele oppervlak aan te brengen.
8. De marshmallow : gelatine kristalsuiker glucose siroop eiwitten water 2 eetlepels vanille-extract of vanillepoeder Plaats de gelatine in een kom met koud water.
9. In een pan, giet het water, de suiker en de glucose en verwarm het mengsel.
10. Wanneer het 115°C bereikt, begin dan de eiwitten stijf te kloppen.
11. Wanneer de siroop 130°C bereikt, giet deze dan over de stijfgeklopte eiwitten terwijl je op gemiddelde snelheid klopt.
12. Tegelijkertijd, knijp de gelatine uit en laat deze enkele seconden smelten in de magnetron of au bain-marie.
13. Giet het in de meringue en voeg dan de vanille toe.
14. Blijf enkele minuten kloppen om de marshmallow lichtjes af te koelen.
15. Vul vervolgens de marshmallow in een spuitzak en vul je berenvormen tot 2/3 (je moet ruimte laten voor de krokante laag en de chocolade om de beren te sluiten).
16. Je zult waarschijnlijk wat marshmallow overhouden, je kunt het in een ingevette vorm gieten en laten

kristalliseren voordat je het in blokjes snijdt.

17. De krokante hazelnoot : melkchocolade hazelnootpuree (of praliné, ik heb gekozen voor hazelnootpuree om het resultaat niet te zoet te maken) verkruimelde crêpes dentelles Smelt de chocolade, voeg de hazelnootpuree toe en vervolgens de verkruimelde crêpes dentelles.

18. Verspreid de bereiding over de marshmallow.

19. Je hoeft alleen nog maar je beren te sluiten met gesmolten chocolade.

20. Laat kristalliseren en haal je beren uit de vorm en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com