

Sprø marshmallow-bjørner

Ingrédients

- 250g mørk eller melk sjokolade etter preferanse
- 10g gelatin
- 200g sukker
- 40g glukosesirup
- 60g eggehviter
- 60g vann
- 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt eller vaniljepulver
- 50g melk sjokolade
- 70g hasselnøttpuré (eller praliné, jeg valgte hasselnøttpuré for å unngå et for søtt resultat)
- 50g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Hvilken bedre unnskyldning enn høytidene for å samle sjokolade, marshmallow og sprø praliné?
2. For denne oppskriften har jeg hentet inspirasjon fra Cyril Lignacs bjørner; de består av et sjokoladeskall, vaniljemarshmallow og sprø praliné med hasselnøtt.
3. Utstyr :Siliconformene for bjørner fra Guy Demarle (FLAVIE10 = 10 i gave ved registrering) Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å temperere sjokoladen samt lage marshmallow: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret for pasta og multifunksjonsbolle + en Le Creuset-form gratis ved kjøp av en Cooking chef / kommersiell samarbeid.
4. Ingredienser :Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Norohy & sjokoladen guanaja fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Jeg har brukt hasselnøttpuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1t10 + krystalliseringstid For 12 store bjørner : Skallet i sjokolade : mørk eller melk sjokolade etter preferanse Smelt sjokoladen veldig forsiktig i vannbad eller i mikrobølgeovn mens du rører jevnlig (hvis du vet hvordan, kan du også temperere den for å få en enda mer glansfull og sprø sjokolade).
7. Pensle formene med en pensel for å lage et tynt lag sjokolade over hele overflaten.
8. Marshmallow : gelatin sukker glukosesirup eggehviter vann 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt eller vaniljepulver Legg gelatinen i en bolle med kaldt vann.
9. I en kjele, hell vannet, sukkeret og glukosen og varm opp blandingen.
10. Når den når 115°C, begynn å piske eggehviten til de blir stive.
11. Når sirupen når 130°C, hell den over de piskede eggehviten mens du pisker på middels hastighet.
12. Samtidig, klem ut gelatinen og smelt den i noen sekunder i mikrobølgeovnen eller i vannbad.
13. Hell den i marengsen, og tilsett vaniljen.
14. Fortsett å piske i noen minutter for å la marshmallowsen avkjøles litt.
15. Deretter, hell marshmallowsen i en sprøytepose og fyll bjørneformene til 2/3 (det må være plass til sprøheten og sjokoladen for å lukke bjørnene).
16. Det vil sannsynligvis være rester av marshmallow, du kan helle den i en oljet ramme og la den krystallisere før du skjærer den i terninger.
17. Sprø hasselnøtt : melk sjokolade hasselnøttpuré (eller praliné, jeg valgte hasselnøttpuré for å unngå et for søtt resultat) knuste crêpes dentelles Smelt sjokoladen, tilsett hasselnøttpuréen og deretter de knuste crêpes dentelles.

18. Fordel blandingen over marshmallowsen.
19. Du må bare lukke bjørnene med smeltet sjokolade.
20. La dem krystallisere og ta dem ut av formen, og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com