

Ursinhos crocantes de marshmallow

Ingrédients

- 250g de chocolate amargo ou ao leite, conforme suas preferências
- 10g de gelatina
- 200g de açúcar granulado
- 40g de xarope de glicose
- 60g de claras de ovo
- 60g de água
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha ou baunilha em pó
- 50g de chocolate ao leite
- 70g de purê de avelã (ou de praliné, eu escolhi o purê de avelã para não ter um resultado muito doce)
- 50g de crepes dentelles esmigalhadas

Préparation

1. Qual a melhor desculpa do que as festas de fim de ano para reunir chocolate, marshmallow e crocante de avelã?
2. Para esta receita, inspirei-me nos ursinhos de Cyril Lignac; eles são compostos por uma casca de chocolate, marshmallow de baunilha e um crocante de praliné de avelã.
3. Material: O molde de ursinhos da Guy Demarle (Código de indicação FLAVIE10 = 10 de desconto na inscrição) Usei meu Cooking Chef da Kenwood para fazer o temperagem do chocolate e o marshmallow: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / código FLAVIEDREAM = os acessórios laminador e tigela multifuncional + um prato Le Creuset grátis na compra de um Cooking chef / colaboração comercial.
4. Ingredientes: Usei o extrato de baunilha Norohy & o chocolate guajira da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei o purê de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparação: 1h10 + tempo de cristalização Para randes ursinhos: A casca de chocolate: de chocolate amargo ou ao leite, conforme suas preferências Derreta muito lentamente o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo regularmente (se você souber fazer, também pode temperar para ter um chocolate ainda mais brilhante e crocante).
7. Forre os moldes com um pincel para fazer uma fina camada de chocolate em toda a superfície.
8. O marshmallow: de gelatina de açúcar granulado de xarope de glicose de claras de ovo de água 2 colheres de sopa de extrato de baunilha ou baunilha em pó Coloque a gelatina em uma tigela com água fria.
9. Em uma panela, coloque a água, o açúcar e a glicose e aqueça a mistura.
10. Quando atingir 115°C, comece a bater as claras em neve.
11. Quando a calda atingir 130°C, despeje-a sobre as claras batidas, batendo em velocidade média.
12. Paralelamente, esprema a gelatina e derreta-a por alguns segundos no micro-ondas ou em banho-maria.
13. Despeje-a na merengue e adicione a baunilha.
14. Continue batendo por alguns minutos, para esfriar levemente o marshmallow.
15. Em seguida, despeje o marshmallow em um saco de confeitar e preencha suas formas de ursinhos até 2/3 (é necessário deixar espaço para o crocante e o chocolate para fechar os ursinhos).
16. Provavelmente, você terá sobras de marshmallow, você pode despejá-las em uma forma untada e deixá-las cristalizar antes de cortá-las em cubos.
17. O crocante de avelã: de chocolate ao leite de purê de avelã (ou de praliné, eu escolhi o purê de avelã

para não ter um resultado muito doce) de crepes dentelles esmigalhadas. Derreta o chocolate, adicione o purê de avelã e depois as crepes dentelles esmigalhadas.

18. Espalhe a preparação sobre o marshmallow.

19. Agora, basta fechar seus ursinhos com chocolate derretido.

20. Deixe cristalizar e depois desenforme seus ursinhos e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com