

Rocambole de chocolate e marshmallow tipo ursinhos

Ingrédients

- 35g de gemas
- 90g de ovos inteiros
- 70g de açúcar (1)
- 55g de claras
- 23g de açúcar (2)
- 35g de farinha
- 10g de cacau
- 75g de creme de leite
- 90g de praliné
- 90g de chocolate Azelia
- 20g de mel neutro
- 30g de manteiga
- 90g de chocolate ao leite
- 60g de praliné
- 45g de crêpes dentelles
- 10g de gelatina
- 200g de açúcar
- 40g de xarope de glicose
- 60g de claras
- 60g de água

Préparation

1. Segundo tronco do ano, um tronco inspirado nos ursinhos de marshmallow para os mais gulosos de vocês!
2. É um tronco com sabores nostálgicos de chocolate ao leite, praliné e marshmallow, claro, mas trata-se principalmente de um tronco enrolado, que, portanto, não requer um molde especial ou um congelador.
3. E além disso, é relativamente rápido de fazer, em resumo, se estiver interessado, atreva-se, você não vai se arrepender. Material: Placa perfurada Ingredientes: Usei o chocolate Azelia da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Bata as gemas com os ovos inteiros e o açúcar (1) até obter uma mistura bem aerada.
5. À parte, bata as claras com o açúcar (2) até ficarem bem firmes e brilhantes.
6. Misture as duas preparações delicadamente.
7. Adicione finalmente a farinha e o cacau em pó previamente peneirados com uma espátula.
8. Despeje a massa sobre uma placa de 40x30 e espalhe.
9. Coloque no forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos.
10. Deixe esfriar completamente.
11. Derreta o praliné com o chocolate.
12. Aqueça o creme com o mel.
13. Despeje o creme quente sobre o chocolate derretido em várias vezes, mexendo bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
14. Em seguida, adicione a manteiga picada em pequenos pedaços e misture para aperfeiçoar a emulsão.
15. Deixe a ganache esfriar até atingir a textura de pasta de barrar.
16. Derreta o chocolate, depois adicione o praliné e, por fim, os crêpes dentelles esmigalhados.
17. Montagem: QS de grué de cacau Espalhe o crocante sobre o biscoito.

18. Em seguida, espalhe a ganache e polvilhe com grué de cacau (o grué adiciona uma textura extra e reduz o doce do bolo).
19. Enrole o tronco e coloque-o na geladeira.
20. Você terá muito marshmallow, mas é difícil fazer uma quantidade menor; você pode fazer cubos de marshmallow passados em açúcar de confeitador e amido de milho na mesma proporção, o marshmallow se conserva bem por vários dias em um recipiente hermético.
21. Rehidrate a gelatina em água fria.
22. Em uma panela, faça uma calda com a água, o açúcar e o xarope de glicose.
23. Quando a calda atingir 115°C, comece a bater as claras com a baunilha.
24. Quando a calda atingir 130°C, despeje sobre as claras em neve, continuando a bater com um batedor elétrico.
25. Derreta a gelatina por alguns segundos no micro-ondas, depois adicione à mistura anterior.
26. Continue batendo por alguns minutos, até que o marshmallow esteja menos líquido e possa ser aplicado sobre o tronco.
27. Em seguida, coloque o marshmallow em um saco de confeitar com bico liso e aplique sobre o tronco para dar um efeito de neve derretida.
28. Adicione um pouco de grué de cacau, depois polvilhe com um pouco de açúcar de confeitador e deixe o marshmallow firmar completamente antes de se deliciar!