

Krispiga marshmallowbjörnar

Ingrédients

- 250g mörk eller mjölkchoklad beroende på dina preferenser
- 10g gelatin
- 200g strösocker
- 40g glukossirap
- 60g äggvitor
- 60g vatten
- 2 matskedar vaniljextrakt eller vaniljpulver
- 50g mjölkchoklad
- 70g hasselnötspuré (eller pralin, jag valde hasselnötspuré för att inte få ett för sött resultat)
- 50g smulade crêpes dentelles

Préparation

1. Vilken bättre ursäkt än årets slutfester för att samla choklad, marshmallows och krispigt pralin?
2. För detta recept har jag inspirerats av Cyril Lignacs björnar; de består av ett chokladskal, vaniljmarshmallows och ett krispigt pralin med hasselnötter.
3. Utrustning :Formen för björnar från Guy Demarle (Referenskod FLAVIE10 = 10 i rabatt vid registrering) Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för att temperera chokladen samt göra marshmallows: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kod FLAVIEDREAM = tillbehören pastamaskin och multifunktionell skål + en Le Creuset-form gratis vid köp av en Cooking chef / kommersiellt samarbete.
4. Ingredienser :Jag har använt vaniljextrakt från Norohy & chokladen guanaja från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
5. Jag har använt hasselnötspuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
6. Förberedelsetid : 1h10 + kristalliseringstid För 12 stora björnar : Chokladskalet : mörk eller mjölkchoklad beroende på dina preferenser Smält chokladen mycket försiktigt i ett vattenbad eller i mikrovågsugnen under omrörning (om du vet hur man gör det kan du också temperera den för att få en ännu mer glänsande och krispig choklad).
7. Pensla formarna med en pensel för att göra ett tunt lager choklad över hela ytan.
8. Marshmallows : gelatin strösocker glukossirap äggvitor vatten 2 matskedar vaniljextrakt eller vaniljpulver Lagg gelatinet i en skål med kallt vatten.
9. I en kastrull, häll i vattnet, sockret och glukosen och värm blandningen.
10. När den når 115°C, börja vispa äggvitorna till ett fast skum.
11. När sirapen når 130°C, häll den över de vispade äggvitorna medan du vispar på medelhastighet.
12. Samtidigt, krama ur gelatinet och smält det i några sekunder i mikrovågsugnen eller i vattenbadet.
13. Häll det i marängen och tillsätt vaniljen.
14. Fortsätt att vispa i några minuter för att låta marshmallowsen svalna något.
15. Sedan, häll marshmallowsen i en spritspåse och fyll dina björnar till 2/3 (det måste finnas plats för krispigheten och chokladen för att stänga björnarna).
16. Det kommer troligen att bli över marshmallows, du kan hälla den i en oljad form och låta den kristalliseras innan du skär den i kuber.
17. Krispigt hasselnöt : mjölkchoklad hasselnötspuré (eller pralin, jag valde hasselnötspuré för att inte få ett för sött resultat) smulade crêpes dentelles Smält chokladen, tillsätt hasselnötspurén och sedan de smulade crêpes dentelles.

18. Bred ut blandningen över marshmallowsen.
19. Du behöver bara stänga dina björnar med smält choklad.
20. Låt kristallisera och ta sedan ut dina björnar och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com