

Mikate ya marshmallow yenye croquant

Ingrédients

- 250g ya chokoleti ya giza au ya maziwa kulingana na mapendeleo yako
- 10g ya gelatin
- 200g ya sukari ya unga
- 40g ya sirop ya glucose
- 60g ya mayai ya wazi
- 60g ya maji
- 2 kijiko vya supu vya kiwango cha vanilla au vanilla ya unga
- 50g ya chokoleti ya maziwa
- 70g ya puree ya hazelnut (au praline, nilichagua puree ya hazelnut ili kuepuka matokeo kuwa tamu sana)
- 50g ya crepes dentelles zilizovunjika

Préparation

1. Ni udhihirisho gani bora zaidi kuliko sherehe za mwisho wa mwaka kukusanya chokoleti, marshmallow na crispy ya praline?
2. Kwa mapishi haya, nilichochewa na teddy bears wa Cyril Lignac; wanajumuisha ganda la chokoleti, marshmallow ya vanilla na crispy ya praline ya hazelnut.
3. Vifaa :Ganda la mould ya teddy bears ya Guy Demarle (Nambari ya ushirika FLAVIE10 = 10 za bure kwa usajili) Nilitumia Cooking Chef ya Kenwood kutengeneza tempering ya chokoleti pamoja na marshmallow: nambari FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vya bure kwa ununuzi wa cooking chef / nambari FLAVIEDREAM = vifaa vya laminator na bakuli nyingi + sahani ya Le Creuset ya bure kwa ununuzi wa Cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
4. Viungo :Nilitumia kiwango cha vanilla Norohy & chokoleti guanaja ya Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirika).
5. Nilitumia puree ya hazelnut Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ushirika).
6. Muda wa maandalizi : 1h10 + muda wa crystallization Kwa teddy bears 12 wakubwa : Ganda la chokoleti : ya chokoleti ya giza au ya maziwa kulingana na mapendeleo yako Sijawasha chokoleti kwa upole kwenye bain-marie au microwave kwa kuchanganya mara kwa mara (ikiwa unajua jinsi ya kufanya hivyo, unaweza pia kuifanya iwe na joto ili uwe na chokoleti yenye kung'ara zaidi na crispy).
7. Paka molds kwa brashi ili kufanya safu nyembamba ya chokoleti kwenye uso wote.
8. Marshmallow : ya gelatin ya sukari ya unga ya sirop ya glucose ya mayai ya wazi ya maji 2 kijiko vya supu vya kiwango cha vanilla au vanilla ya unga Weka gelatin kwenye bakuli ya maji baridi.
9. Katika sufuria, mimina maji, sukari na glucose na uweke mchanganyiko huo moto.
10. Wakati inafikia 115°C, anza kupiga mayai ya wazi.
11. Wakati sirop inafikia 130°C, mimina juu ya mayai yaliyopigwa huku ukipiga kwa kasi ya kati.
12. Kwa wakati huo, fanya gelatin iwe na mvua na uifanye iweze kuyeyuka kwa sekunde chache kwenye microwave au bain-marie.
13. Mimina kwenye meringue, kisha ongeza vanilla.
14. Endelea kupiga kwa dakika chache, ili kupunguza joto kidogo marshmallow.
15. Kisha, mimina marshmallow kwenye mfuko wa piping na ujaze molds zako za teddy bears kwa 2/3 (inabidi uache nafasi kwa crispy na chokoleti kufunga teddy bears).
16. Inaweza kuwa itabaki marshmallow, unaweza kuimimina kwenye sura iliyotiwa mafuta na kuiacha

ikicrystallize kabla ya kuikata vipande.

17. Crispy ya hazelnut : ya chokoleti ya maziwa ya puree ya hazelnut (au praline, nilichagua puree ya hazelnut ili kuepuka matokeo kuwa tamu sana) ya crepes dentelles zilizovunjika Sijawasha chokoleti, ongeza puree ya hazelnuts kisha crepes dentelles zilizovunjika.
18. Sawaisha mchanganyiko juu ya marshmallow.
19. Baki ni kufunga teddy bears zako na chokoleti iliyoyeyushwa.
20. Acha ikicrystallize kisha ondoa teddy bears zako na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com