

Malambot na marshmallow na mga oso

Ingrédients

- 250g ng dark chocolate o gatas ayon sa iyong mga kagustuhan
- 10g ng gelatin
- 200g ng asukal
- 40g ng glucose syrup
- 60g ng egg whites
- 60g ng tubig
- 2 tablespoons ng vanilla extract o powdered vanilla
- 50g ng gatas na tsokolate
- 70g ng hazelnut purée (o praliné, pinili ko ang hazelnut purée upang hindi maging masyadong matamis ang resulta)
- 50g ng crêpes dentelles na pinulbos

Préparation

1. Alin ang mas magandang dahilan kaysa sa mga pagdiriwang ng katapusan ng taon upang pagsamahin ang tsokolate, marshmallow, at malutong praliné?
2. Para sa resipe na ito, kumuha ako ng inspirasyon mula sa mga bear ni Cyril Lignac; sila ay binubuo ng isang tsokolate na balot, marshmallow na may vanilla, at isang malutong praliné na hazelnut.
3. Materyal :Ang mold para sa mga bear ni Guy Demarle (Code parrainage FLAVIE10 = 10 offerts à l'inscription) Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood para sa tempering ng tsokolate pati na rin ang marshmallow: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking chef / code FLAVIEDREAM = ang mga accessory na laminoir at multifunction bowl + isang Le Creuset na plato na ibinibigay para sa pagbili ng isang Cooking chef / pakikipagtulungan sa komersyo.
4. Mga sangkap :Ginamit ko ang vanilla extract ng Norohy & ang tsokolate guanaja ng Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affilié).
5. Ginamit ko ang hazelnut purée Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non affilié).
6. Oras ng paghahanda : 1h10 + oras ng pag-crystallize Para sa 12 malalaking bear : Ang balot na tsokolate : ng dark chocolate o gatas ayon sa iyong mga kagustuhan Dissolve ang tsokolate nang napakabagal sa double boiler o microwave habang regular na hinahalo (kung alam mo kung paano ito gawin, maaari mo rin itong i-temper upang magkaroon ng mas makintab at malutong na tsokolate).
7. I-brush ang mga molds upang makagawa ng isang manipis na layer ng tsokolate sa buong ibabaw.
8. Ang marshmallow : ng gelatin ng asukal ng glucose syrup ng egg whites ng tubig 2 tablespoons ng vanilla extract o powdered vanilla Ilagay ang gelatin sa isang mangkok ng malamig na tubig.
9. Sa isang kawali, ibuhos ang tubig, asukal at glucose at initin ang halo.
10. Kapag umabot ito sa 115°C, simulan ang pag-whip ng egg whites.
11. Kapag umabot ang syrup sa 130°C, ibuhos ito sa mga whipped egg whites habang nag-whip sa katamtamang bilis.
12. Kasabay nito, pigain ang gelatin at tunawin ito ng ilang segundo sa microwave o double boiler.
13. Iuhos ito sa meringue, pagkatapos ay idagdag ang vanilla.
14. Magpatuloy na mag-whip ng ilang minuto, upang bahagyang palamigin ang marshmallow.
15. Pagkatapos, ibuhos ang marshmallow sa isang piping bag at punuin ang iyong mga bear molds ng 2/3 (kailangan mong iwanan ng puwang para sa malutong at tsokolate upang isara ang mga bear).

16. Malamang ay magkakaroon ka ng natitirang marshmallow, maaari mo itong ibuhos sa isang pinahiran na frame at hayaang mag-crystallize bago ito hiwain sa mga cubes.
17. Ang malutong hazelnut : ng gatas na tsokolate ng hazelnut purée (o praliné, pinili ko ang hazelnut purée upang hindi maging masyadong matamis ang resulta) ng crêpes dentelles na pinulbos I-dissolve ang tsokolate, idagdag ang hazelnut purée at pagkatapos ay ang pinulbos na crêpes dentelles.
18. Ilagay ang paghahanda sa ibabaw ng marshmallow.
19. Kailangan mo na lamang isara ang iyong mga bear gamit ang natunaw na tsokolate.
20. Hayaan itong mag-crystallize at pagkatapos ay i-demold ang iyong mga bear at tamasahin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com