

Marshmallowlu ıtır ayıcıklar

Ingrédients

- 12 büyük ayıcık için:
- 250g bitter veya sütlü çikolata tercihinize göre
- 10g jelatin
- 200g toz eker
- 40g glikoz urubu
- 60g yumurta akı
- 60g su
- 2 yemek kağı vanilya özü veya toz vanilya
- 50g sütlü çikolata
- 70g fındık püresi (veya pralin, ben çok tatlı bir sonuç elde etmemek için fındık püresini seçtim)
- 50g ezilmi çıtır krep

Préparation

1. Yıl sonu kutlamaları için çikolata, marshmallow ve fındık pralinli çıtır ı bir araya getirmekten daha iyi bir bahane var mı?
2. Bu tarif için Cyril Lignac'ın ayıcıklarından ilham aldım; bunlar çikolata kaplamalı, vanilyalı marshmallow ve fındık pralinli çıtır ıktan olu uyor.
3. Malzemeler :Guy Demarle'ın ayıcık kalıbı (Referans kodu FLAVIE10 = kaydoldu unuzda 10 hediye) ikolatanın temperlemesi ve marshmallow yapmak için Kenwood'un Cooking Chef'ini kullandım: FLAVIE kodu ile bir cooking chef alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / FLAVIEDREAM kodu ile bir Cooking chef alımında laminoir ve çok fonksiyonlu kova + bir Le Creuset tabağı hediye / ticari i birli i.
4. Malzemeler :Norohy vanilya özü ve Valrhona'nın guanaja ikolatası kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağı).
5. Koro'nun fındık püresini kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağı de il).
6. Hazırlık süresi: 1s10 + kristalle me süresi 12 büyük ayıcık için: Çikolata kaplama: bitter veya sütlü çikolata tercihinize göre çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada yava a eriterek düzenli olarak karı tırın (bunu yapabiliyorsanız, çikolatanın daha parlak ve çıtır olmasını sa lamak için temperleyebilirsiniz).
7. Kalıpları bir fırça ile kaplayarak tüm yüzeyde ince bir çikolata tabakası olu turun.
8. Marshmallow: jelatin toz eker glikoz urubu yumurta akı su 2 yemek kağı vanilya özü veya toz vanilya Jelatini so uk su dolu bir kasede bekletin.
9. Bir tencerede suyu, ekeri ve glikozu ekleyip karı ımı ısıtın.
10. Karı ım 115°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını çırpmaya ba layın.
11. urup 130°C'ye ula tı ında, ırpılmı yumurta aklarının üzerine dökün ve orta hızda çırpmaya devam edin.
12. Bu arada, jelatini sıkın ve birkaç saniye mikrodalgada veya benmari usulü eritip meringue karı ımına ekleyin, ardından vanilyayı ekleyin.
13. Marshmallow'u hafifçe so utmak için birkaç dakika çırpmaya devam edin.
14. Sonrasında marshmallow'u bir sıkma torbasına dökün ve ayıcık kalıplarınızı 2/3 oranında doldurun (ıtır ık ve çikolata için yer bırakmalısınız).
15. Muhtemelen biraz marshmallow kalacak, bunu ya lı bir kalıba dökebilir ve küpler halinde kesmeden önce kristalle mesini bekleyebilirsiniz.
16. Fındık ıtır ı: sütlü çikolata fındık püresi (veya pralin, ben çok tatlı bir sonuç elde etmemek için fındık püresini seçtim) ezilmi çıtır krep çikolatayı eritin, fındık püresini ekleyin ve ardından ezilmi çıtır krepleri

ekleyin.

17. Hazırlı ı marshmallow'un üzerine yayın.

18. Son olarak, ayıcıklarınızı eritilmiş çikolata ile kapatın.

19. Kristalle mesini bekleyin, ardından ayıcıklarınızı kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com