

Oursons guimauve à la framboise

Ingredients
200g de chocolat ruby
30g de blancs d'oeuf
160g de sucre
80g d'eau
7g de gélatine
100g de purée de framboises

Étape de la recette

- Pour 6 oursons XL -

Faire fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie

Garnir de chocolat fondu les empreintes du moule, l'aide d'un pinceeau (mettre de ct le reste du chocolat)

Mettre au frais 30 minutes

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' 120C

Ajouter la glatine essore, hors du feu

Monter le blanc d'oeuf en neige

Continuer de fouetter en versant le sirop de sucre chaud

Fouetter jusqu' ce que la prparation refroidisse

Incorporer la pure de framboise

On obtient une guimauve que l'on met en poche

Garnir les oursons de guimauve en laissant une petite place pour une couche de chocolat

Mettre au frais 1h

Faire fondre le reste du chocolat, laisser lgrement refroidir

Napper le dessus des oursons de chocolat

Remettre au frais 1h avant de pouvoir dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr