

Oursons à la guimauve

Ingredients
200g de chocolat
30g de blancs d'oeuf
6g de gélatine
80g d'eau
160g de sucre

Étape de la recette

- Pour 6 oursons XL -

Faire fondre le chocolat (noir ou au lait) 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

Ajouetr 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

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 frais1h

Faire fondre le reste du chocolat, laisser lgrement refroidir

Napper le dessus des oursons de chocolat

Remettre au frais 1h avant de pouvoir dmouler

ASTUCE

- Laisse bien prendre la guimauve avant de démouler pour un résultat net

- Utilise un bon chocolat pour une coque plus gourmande

- Conserve-les au frais si la température est élevée

- Les oursons guimauve se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique, de préférence dans un endroit frais

- Pour la coque tu peux utiliser du chocolat blanc, au lait ou même dulcey selon tes goûts

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