

Oursons guimauves




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Oursons guimauves

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 18 oursons guimauve

Difficulté 🍳🍳🍳

À faire le jour même :
Guimauve chocolat noir
Tempérage

Ustensiles à prévoir :
KitchenAid
avec cuve et fouet
Thermomètre
Moule silicone "oursons"

GUIMAUVE CHOCOLAT NOIR

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12h à 16°C

225 g Sucre semoule
95 g Eau
12 g Gélatine poudre
65 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)
130 g Blancs d'œufs
100 g Chocolat **GUANAJA 70%**
10 g **Poudre de cacao**

Hydrater la gélatine poudre dans l'eau froide.

Cuire le sucre semoule et l'eau à 110°C.

Ajouter la gélatine fondue et verser sur les blancs montés.

Laisser foisonner à vitesse moyenne et constante.

Quand la guimauve est tiède, incorporer avec une maryse le chocolat

GUANAJA 70% fondu et la **poudre de cacao**.

Quand le mélange atteint 45-50°C, verser dans une poche sans douille et dresser dans le moule silicone "oursons" préalablement graissé à l'huile de pépins de raisin. Laisser gélifier 12 heures.

TEMPÉRAGE CHOCOLAT OU INSPIRATION

Temps de préparation : 20 minutes

600 g **INSPIRATION FRAISE,**
ou **Chocolat GUANAJA 70%**
ou **Blond DULCEY 35%**

Faire fondre le chocolat ou l'inspiration à 45°C, puis le tempérer selon la méthode de l'ensemencement.

Enrober les guimauves avec de la couverture tempérée par ensemencement.

** La technique du tempérage par ensemencement est à retrouver dans l'astuce du chef.*

Astuce de Chef

Tempérage par ensemencement (pour 600 g de chocolat) : faire fondre les $\frac{2}{3}$ de la quantité totale de chocolat, soit au bain-marie, soit au micro-ondes. Monter la température jusqu'à 50-55°C. Une fois cette température atteinte, ajouter le $\frac{1}{3}$ restant de chocolat non fondu.

Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Veiller à ne pas incorporer d'air. Vérifier la température du chocolat qui doit être de 31-32°C. Le chocolat est à présent tempéré.

Veiller à bien maintenir le chocolat à cette température tout au long du travail. Si besoin, le réchauffer en surface à l'aide d'un sèche-cheveux. Étaler le chocolat tempéré entre deux feuilles guitares à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et laisser cristalliser 2 heures à température ambiante.