

Truffe chocolat noir cœur de guimauve vanille, poudre de cacao

Recette pour 12 tapas

Description

On se rapproche d'une friandise de notre enfance, l'ourson chocolaté au cœur de guimauve.

L'astuce du chef

Guimauve

Une fois le sucre versé sur les blancs montés, assurez-vous de diminuer la vitesse, sinon la guimauve va devenir caoutchouteuse.

Truffe

L'opération d'enrobage doit se faire assez rapidement de manière à ce que le chocolat ne fige pas trop avant de les passer dans la poudre de cacao..

Ingrédients

Guimauve

- 50 Gr Glucose
- 150 Ml Eau
- 500 Gr Sucre
- 8 Feuille(s) Gélatine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 15 Ml Extrait de vanille

Enrobage

- 500 Gr Chocolat noir
- 350 Ml Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Temps de repos **240 mins**

Guimauve

Dans une casserole mettre dans l'ordre qui suit, l'eau, le glucose et le sucre, déposez délicatement la casserole sur le feu vif. Placez le thermomètre à cuisson sur le rebord de la casserole.

Montez les blancs d'œuf en neige dans votre malaxeur électrique. Pendant ce temps placez les feuilles de gélatine dans un récipient rempli d'eau **froide**.

Le sucre doit se rendre à une température de 118°C/121°C (244.4°F/259.8°F), Une fois les feuilles de gélatine bien ramollies, les presser entre ses mains un maximum.

Hors du feu, faites fondre la gélatine bien égoutter au maximum, dans le sucre cuit à la bonne température. Versez l'ensemble sur les blancs montés sans arrêter le malaxeur **(très important)**.

Laissez tourner 2 minutes, puis baisser la rotation du malaxeur, ajoutez l'extrait de vanille liquide, puis laissez refroidir la masse.

Une fois, pratiquement froid (un peu tiède), mettre la guimauve dans une poche à pâtisserie.

Dressez des boudins de guimauve, sur un papier, placez le tout au frigo pour un minimum de 2 heures.

Détaillez ensuite vos boudins en tronçons d'environ 2 cm.

Le chocolat

Faites fondre le chocolat noir sur un bain-marie, ensuite le laissez sur une table pour qu'il baisse en température. Sinon, ajoutez-y des morceaux de chocolat, mélangez, cela fera baisser la température plus rapidement. (entre froid et tiède).

1ère Possibilité

Étalez du chocolat sur un papier cuisson à l'aide d'une spatule ou cuillère, ensuite faites rouler une boule de guimauve.

2ième Possibilité

Trempez le bout de vos doigts dans le chocolat, faites rouler les morceaux de guimauve dans vos mains.

Finalisation

Une fois la boule de guimauve bien enrobée, la passez dans la poudre de cacao.

Bon appétit!