



Biscuits en guimauve

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 12 pièces
Préparation | 30 min
Repos | 3h au frigo

INGRÉDIENTS

- 170 g de chocolat noir ou lait
- 1.5 feuille de gélatine
- 20 ml d'eau froide
- 80 g de sucre
- 10 g de sirop de glucose
- 1 blanc d'œuf

Coque en chocolat

Faire chauffer votre chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Il est très important qu'il n'y ait que le chocolat sans eau, sans crème.

Déposez à l'aide d'un pinceau le chocolat au fond du moule et sur les bords.

Laissez durcir 15 min au réfrigérateur.

Laissez le restant de chocolat à température ambiante.



Guimauve

Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole à feu doux versez 20 ml d'eau et 80 g de sucre puis ajoutez 10 g de sirop de glucose.

Mélangez et laissez monter la température jusqu'à 121°C en surveillant avec un thermomètre.

Pendant ce temps, faites mousser le blanc d'œuf dans la cuve du robot.

Une fois la température atteinte, ajoutez la gélatine essorée et bien mélanger, versez sur le blanc d'œuf en continuant de battre.

Battez à vitesse rapide jusqu'à obtention d'un bec d'oiseau.

Guimauve version express

Dans un bol, mettre 50 g de chamallow avec 1 cuil à soupe d'eau.

Faire chauffer à puissance maxi 30 sec, bien mélanger, pour avoir un mélange homogène.

À l'aide d'une poche à douille ou avec une cuillère, remplissez à 1/3 le moule avec la crème de guimauve.

Recouvrez votre moule avec le chocolat fondu, de préférence en utilisant toujours un pinceau.

Mettez votre moule au moins 4 h au réfrigérateur.

Les conseils de Popotte :

Je vous conseille de travailler proprement, d'avoir des bords bien nets car sinon cela va être plus difficile à démouler et moins esthétique.

Pour la version express, remplir rapidement vos coques en chocolat car le mélange durcit vite.

