

LES CONFISERIES

OURSONS GUIMAUVE



*Retour en enfance avec ces moelleux
oursons guimauve et chocolat
au cœur coulant !*



@Marc Hemery

@Hugo Alessio

RECETTE POUR 64 OURSONS DE 59 X 35 X 18 MM (21ML)

PROCÉDÉS DE FABRICATION

GUIMAUVE VANILLE

- 185 g Sucre
- 55 g Eau (1)
- 55 g Sucre inversé lebboline (1)
- 75 g Sucre inversé lebboline (2)
- 38 g Joypaste vanille Irca
- 13 g Gélatine bovine DISGROUP
- 78 g Eau (2)

Cuire l'eau (1), le sucre et la Lebboline (1) à 110°C. Verser sur la 2ème partie de Lebboline et le Joypaste. Fouetter puis incorporer la gélatine réhydratée avec l'eau (2). Monter au batteur en vitesse moyenne durant 15 min minimum. Graisser puis pocher la guimauve dans les moules. Il est possible à ce moment là, de garnir les oursons de caramel, praliné... Lisser à l'aide d'une palette. Laisser prendre quelques heures.

MONTAGE DES GUIMAUVES

Une fois les guimauves prises, chablonner les oursons avant de les enrober avec la couverture au point de son choix. Laisser cristalliser entre 16-20°C dans un endroit sec.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »