

Ourson Coco

Par : Bertrand Balay

Quantité : Moule Maé petits oursons

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Guimauve vanille-coco		
Sucre	300	Placer dans la cuve d'un batteur le sucre inverti N°2, le Classic coco et vanille, puis ajouter la gélatine préalablement hydratée et fondue.
Glucose PatisFrance	145	
Sucre inverti N°1	190	Cuire à 113°C le sucre, le glucose, le sucre inverti N°1, la pulpe de coco et le sorbitol.
Pulpe Coco	120	
Sorbitol PatisFrance	12	Verser le sucre cuit, dans la cuve du batteur.
Puratos Classic Vanille	20	
Sucre inverti N°2	120	Monter le tout à pleine vitesse et pocher à 40/45°C.
Gélatine Poudre 200 Bloom PatisFrance	50	
Eau d'hydratation	165	Pocher à 80% les moules ourson Maé, préalablement graissé.
Puratos Classic Coco CL	25	

Coco caramélisée (recette de base pour gianduja)

Eau	20	Donner un petit bouillon au sirop avec l'eau, le sucre et le sucre inverti. Mélanger avec la coco râpée, faire caraméliser au four à 150°C jusqu'à obtenir une coloration uniforme blonde.
Sucre	40	
Sucre inverti	6	Laisser refroidir. Mixer finement et réserver.
Coco Râpée PatisFrance	179	

Gianduja coco

Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance	555	Dans une cuve au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le gianduja, la pâte de noisette, la poudre de coco caramélisée, le beurre de cacao et la fleur de sel.
Pralirex Noisette PatisFrance	30	
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	20	Pour finir, prélever un peu de masse et le mélanger avec 1% de beurre de cacao pommade (Magic Temper), puis le beurre pommade. Mélanger une dernière fois l'ensemble.
Fleur de sel	2	
<i>Coco caramélisée</i>	120	Pocher sur les oursons afin de remplir les moules. Laisser cristalliser à 16°C.
Beurre pommade	25	
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	7	
(Pommade Magic Temper)		

Finitions :

- Enrober les oursons avec du **Belcolade Origins Noir Arriba 66%**.