

# Ourson Coco

Par : Bertrand Balay

Quantité : Moule Maé petits oursons

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Guimauve vanille-coco</b>		
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.
<b>Glucose PatisFrance</b>	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	
<b>Sorbitol PatisFrance</b>	12	Verser le sucre cuit, dans la cuve du batteur.
<b>Puratos Classic Vanille</b>	20	Monter le tout à pleine vitesse et pocher à 40/45°C.
Sucre inverti N°2	120	Pocher à 80% les moules ourson Maé, préalablement graissés.
<b>Gélatine Poudre 200 Bloom PatisFrance</b>	50	
Eau d'hydratation	165	
<b>Puratos Classic Coco CL</b>	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.
<b>Coco Râpée PatisFrance</b>	179	

## Gianduja coco

<b>Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance</b>	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.
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	30	
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	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	
<b>Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace</b>	7	
(Pommade Magic Temper)		

## Finitions :

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