

Ourson les copains d'abord



Quantité : pour 64 oursons
Moule : Ourson Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à cake

Puratos X-press Cream Cake	500
Eau	275
TOTAL	775

Mélanger tous les ingrédients 1 minute vitesse lente, puis 3 minutes vitesse moyenne, au batteur avec la feuille.

Mains des Oursons

Appareil à cake	100
Belcolade Cacao Poudre	5
Cacao-Trace	
TOTAL	105

Mélanger les deux ingrédients à la maryse.

Corps des Oursons

Appareil à cake	500
Belcolade Cacao Poudre	2
Cacao-Trace	
TOTAL	502

Mélanger les deux ingrédients à la maryse.
Garnir 12 g par moule.

Ourson pépite

Appareil pour le corps des oursons	150	Mélanger les deux ingrédients à la maryse. Garnir 12 g par moule.
Belcolade Mini Gouttes	23	
Chocolat Noir		
TOTAL	173	

Enrobage Noir

Pralicrac Noir PatisFrance	250	Fondre tous les ingrédients à 40°C.
Belcolade Sélection Lait 35%	100	
Cacao-Trace		
Belcolade Beurre de Cacao	25	
Cacao-Trace		
TOTAL	375	

Montage et finitions :

- Ourson Pépites de Chocolat
 - o Pocher 12 g de préparation Ourson pépite.
 - o Cuire à 180°C avec une feuille et une plaque posée dessus, pendant 12 minutes.
 - o Enrobé à moitié les oursons à l'aide de l'enrobage à 35°C.
- Ourson Nutolade
 - o Remplir les cavités du moule avec la préparation Mains des Oursons à l'aide d'un cornet.
 - o Pocher 12 g de préparation Corps des Oursons.
 - o Cuire à 180°C avec une feuille et une plaque posée dessus, pendant 12 minutes.
 - o Garnir à l'aide du **Puratos Carat Nutolade** directement à la sortie du four avec une poche en insérant la douille dans l'ourson.
- Ourson Abricot
 - o Remplir les cavités du moule avec la préparation nature (appareil à cake).
 - o Pocher 12 g de préparation Corps des Oursons.
 - o Cuire à 180°C avec une feuille et une plaque posée dessus, pendant 12 minutes.
 - o Garnir à l'aide du **Fourrage Abricot PatisFrance** directement à la sortie du four avec une poche en insérant la douille dans l'ourson.