

# Truffe chocolat noir cœur de guimauve vanille, poudre de cacao

Recette pour 12 tapas

## Description

On se rapproche d'une friandise de notre enfance, l'ourson chocolaté au cœur de guimauve.

## L'astuce du chef

### Guimauve

Une fois le sucre versé sur les blancs montés, assurez-vous de diminuer la vitesse, sinon la guimauve va devenir caoutchouteuse.

### Truffe

L'opération d'enrobage doit se faire assez rapidement de manière à ce que le chocolat ne fige pas trop avant de les passer dans la poudre de cacao..

## Ingrédients

### Guimauve

- 50 Gr Glucose
- 150 Ml Eau
- 500 Gr Sucre
- 8 Feuille(s) Gélatine
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 15 Ml Extrait de vanille

### Enrobage

- 500 Gr Chocolat noir
- 350 Ml Cacao en poudre

## Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Temps de repos **240 mins**

### Guimauve

Dans une casserole mettre dans l'ordre qui suit, l'eau, le glucose et le sucre, déposez délicatement la casserole sur le feu vif. Placez le thermomètre à cuisson sur le rebord de la casserole.

Montez les blancs d'oeuf en neige dans votre malaxeur électrique. Pendant ce temps placez les feuilles de gélatine dans un récipient rempli d'eau **froide**.

Le sucre doit se rendre à une température de 118°C/121°C (244.4°F/259.8°F), Une fois les feuilles de gélatine bien ramollies, les presser entre ses mains un maximum.

Hors du feu, faites fondre la gélatine bien égoutter au maximum, dans le sucre cuit à la bonne température. Versez l'ensemble sur les blancs montés sans arrêter le malaxeur (**très important**).

Laissez tourner 2 minutes, puis baisser la rotation du malaxeur, ajoutez l'extrait de vanille liquide, puis laissez refroidir la masse.

Une fois, pratiquement froid (un peu tiède), mettre la guimauve dans une poche à pâtisserie.

Dressez des boudins de guimauve, sur un papier, placez le tout au frigo pour un minimum de 2 heures.

Détaillez ensuite vos boudins en tronçons d'environ 2 cm.

### Le chocolat

Faites fondre le chocolat noir sur un bain-marie, ensuite le laissez sur une table pour qu'il baisse en température. Sinon, ajoutez-y des morceaux de chocolat, mélangez, cela fera baisser la température plus rapidement. (entre froid et tiède).

#### **1ère Possibilité**

Étalez du chocolat sur un papier cuisson à l'aide d'une spatule ou cuillère, ensuite faites rouler une boule de guimauve.

#### **2ième Possibilité**

Trempez le bout de vos doigts dans le chocolat, faites rouler les morceaux de guimauve dans vos mains.

#### **Finalisation**

Une fois la boule de guimauve bien enrobée, la passez dans la poudre de cacao.

**Bon appétit!**