

Oursons guimauve

Ingrédients (pour 12 chocolats) :

- 170 g de chocolat noir ou au lait
- 50 g de guimauve

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

ATTENTION !

Le plus important est de faire fondre votre chocolat sans rien ajouter (ni eau, ni crème, etc...).

2. Formez la coque en chocolat. Déposez à l'aide d'un pinceau le chocolat au fond du moule et sur les bords. Laissez durcir 5mn au réfrigérateur.

3. Disposez les guimauves dans un récipient avec 1 cuillère à café d'eau. Faites fondre 30 secondes au micro-ondes. Lorsque les guimauves ont doublé de volume, sortez-les du micro-ondes puis mélangez, vous obtiendrez une crème onctueuse.

4. A l'aide d'une poche pâtissière ou avec une cuillère, remplissez à 1/3 le moule avec la crème de guimauve.

5. Remplissez à nouveau votre moule avec le chocolat fondu. Mettez le moule au moins 4 heures au réfrigérateur. Puis démoulez et dégustez.

CONSEILS :

Consommez vos chocolats rapidement une fois réalisés ou conservez-les au réfrigérateur dans le moule.

Si vous souhaitez que vos chocolats se conservent plus longtemps avec un aspect brillant, utilisez la technique du tempérage.



Oursons gâteaux

Ingrédients (pour +/- 24 petits gâteaux) :

- 1 œuf
- 125 g de farine
- 3,5 g (1 cuillère à café) de poudre à lever
- 7 cl de lait
- 75 g de sucre
- 55 g de beurre
- 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille ScrapCooking® (réf. 4400)

1. Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le sucre et l'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu et l'arôme de vanille puis incorporez la farine avec la poudre à lever et le lait.

2. Versez la pâte dans le moule (remplissez seulement au $\frac{3}{4}$).

3. Faites cuire +/- 20 min à 180°C.