

Oursons de guimauve à la Vanille Bourbon de Madagascar



1. **GUIMAUVE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

1 ère étape :

75 g d'eau

16 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé (au choix)**

100 g de sucre inverti

2ème étape :

100 g d'eau

140 g de sucre inverti

360 g de sucre

20 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**

Préparer une masse gélatine (étape 1) en hydratant la gélatine avec l'eau puis réserver au réfrigérateur. Faire fondre la masse gélatine quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer dans le sucre inverti (étape 1). Chauffer le mélange à 40°C puis foisonner au batteur, à l'aide du fouet à vitesse rapide.

Cuire l'eau, l'extrait de vanille, le sucre et le sucre inverti à 110°C (étape 2). Verser progressivement dans le premier mélange à vitesse moyenne puis battre à vitesse maximale jusqu'à refroidissement à 25°C. A la poche, remplir les moules en silicone graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Il est conseillé de surgeler la guimauve afin de faciliter le démoulage.

2. **PÂTE À GLACER**

500 g de chocolat de couverture tempéré au choix
50 g d'huile de pépin de raisin

Incorporer l'huile dans le chocolat puis tremper les oursons dans la pâte à glacer.