

## Ourson au chocolat à la guimauve parfumée à la bière poivrée



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.125	Chocolat noir de couverture Toutfruit en paquet 2,5 kg CACAO BARRY	0253174
0.09	Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE	0095398
0.1	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.008	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
PM	Poivre Voatsiperifery en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0244926
PM	Agent de graissage et de démoulage Ouragan en étui 500 ml ANCEL	0222680
0.33	Bière 4,9° en bouteille PET 1 L BRUCKER'S PILS	0267870
0.05	Beurre doux	~
0.008	Agar-agar en sachet 2 g VAHINE	0037618

### Étapes de préparation

- 1 Préparer le chocolat Toutfruit Barry. Commencer par suivre la courbe de température pour la mise au point du chocolat et le placer dans la tempéreuse. Maintenir à température tout au long de la réalisation de ce dessert.
- 2 Préparer la guimauve. Réhydrater les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau bien fraîche. Monter les blancs en neige. En même temps, préparer un sirop à 130°C avec le sucre, la bière, le poivre moulu et le sirop de glucose. Ajouter la gélatine bien égouttée. Verser le sirop chaud en filet dans les blancs toujours en cours de foisonnement sans arrêter, jusqu'à refroidissement partiel.
- 3 Chemiser finement les moules avec de la graisse de démoulage. Essuyer

- 3 l'excédent. Les remplir à ras de guimauve et laisser durcir au moins 2 heures, avant de démouler les oursons en guimauve.
- 4 Préparer une grille et y déposer les oursons démoulés et trempés dans le chocolat tempéré. Laisser s'égoutter quelques secondes, avant de les disposer sur une feuille de papier cuisson. Réserver au frais (14°C environ).
- 5 Préparer la sauce chocolat à la bière poivrée, en faisant réduire les 2/3 de la bière au tiers de moitié, incorporer le sucre et le beurre. Puis ajouter le chocolat progressivement en mélangeant bien. Ne pas surchauffer ! Vérifier et corriger l'assaisonnement et la texture avec le 1/2 de bière restant. Réserver en biberon.
- 6 Au moment du dressage, préparer l'écume de bière gélifiée, en chauffant la bière avec le poivre et un peu de sucre. Ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et mixer jusqu'à l'obtention d'une écume.
- 7 Dresser immédiatement la sauce chocolat à la bière poivrée, les oursons chocolat à la guimauve. Finir par l'écume de bière et un saupoudrage de cacao en poudre.