



GUIMAUVES VANILLE GERANIUM & CO



Pour environ 40/50 guimauves : 235g de sucre en poudre, 15g de glucose ou de miel d'acacia, 75g d'eau, 6 feuilles de gélatine soit 12gr, 3cs rases de sucre glace et 3cs rases de fécule de pomme de terre, 5cl de sirop pain d'épices, ou 2 gouttes d'huile essentielle ou d'extrait naturel de géranium ou les graines d'une gousse de vanille, éventuellement une pointe de colorant.

Tamisez le sucre glace et la fécule. Recouvrez une plaque à pâtisserie d'un tapis silpat ou d'une feuille de papier cuisson posez dessus un carré en inox, huilez légèrement les côtés et poudrez le fond avec une partie du mélange sucre glace fécule. Versez le sucre l'eau et le glucose dans une casserole, mélangez un peu le tout, portez à ébullition, surtout ne mélangez plus et faites cuire à 130°. Pendant ce temps montez les 90g de blancs au bec d'oiseau sans chercher à les avoir trop fermes, versez alors le sucre cuit en filet sur les blancs. Ajoutez une à une les feuilles de gélatine essorées, le sirop ou le parfum choisi et le colorant puis laissez tourner le robot à vitesse moyenne pour refroidir le mélange aux environs de 40/45°.

Versez la guimauve dans le carré inox sur une épaisseur de 2cm lissez rapidement et saupoudrez du mélange sucre glace et fécule. Si vous utilisez des moules en silicone, mettez la guimauve dans une poche munie d'une douille de 10mm et remplissez les empreintes, poudrez légèrement le dessus. Laissez sécher quelques heures à température ambiante. Passez la lame d'un grand couteau, humidifiée à l'eau chaude, tout autour du carré inox pour décoller la guimauve puis repassez chaque fois la lame à l'eau chaude pour détailler des bandes régulières puis des cubes. Vous pouvez éventuellement repasser les guimauves dans l'enrobage, puis ensuite enlever l'excédent en les secouant délicatement dans une passoire.