



GUIMAUVE A LA VANILLE VERSION UTOPIE



Pour un cadre inox de 20x20 et à préparer la veille.

La masse gélatine : 12g de gélatine de poisson en poudre 72g d'eau froide. Dans un petit bol bien mélanger au fouet l'eau et la gélatine. Réserver au réfrigérateur 2 heures.

L'appareil à guimauve : 90g d'eau, 230g de sucre semoule, 25g de miel neutre, 85g de blancs d'œufs, 15g d'extrait de vanille liquide, 1g de vanille en poudre.

Dans une casserole porter l'eau le sucre et le miel à 135°. Quand le mélange est aux environs de 100/110° commencer à monter les blancs au bec d'oiseau sans chercher à les avoir trop fermes. Baisser la vitesse du robot et réaliser une meringue italienne en versant le sucre cuit à 135° en filet sur les parois de la cuve. Augmenter la vitesse du robot pour baisser la température de la meringue. Pendant ce temps fondre la masse gélatine au micro-ondes et l'ajouter dans le robot avec la vanille liquide et en poudre. Laisser tourner à vitesse moyenne pour refroidir aux environs de 40/45°.

La finition : 50g de sucre glace, 50g de fécule de pomme de terre, graisse pour le cadre inox. Graisser le cadre. Tamiser le sucre glace et la fécule. Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone saupoudrer un tiers du mélange sucre fécule, poser le cadre y couler la guimauve, lisser avec une palette et saupoudrer avec la moitié du mélange sucre fécule restant. Laisser sécher une nuit ou quelques heures à température ambiante.

Le jour J : retirer le cadre inox. Passer la lame d'un grand couteau sous l'eau chaude et tailler des bandes de guimauve puis des cubes. Les passer dans le reste du mélange sucre glace fécule. Tapoter pour enlever l'excès.

