



Guimauves vanille cardamome



Pour environ 40/50 carrés de guimauve.

Le matériel : un tapis silpat ou une feuille de papier cuisson, 2 carrés inox de 14cm ou des mini-empreintes en silicone, un thermosonde, une poche munie d'une douille de 10mm.

L'appareil : 90g de blancs d'œufs tempérés, 235g de sucre en poudre, 75g d'eau, 15g de glucose ou de miel d'acacia, 6 feuilles de gélatine soit 12g, 3cs rases de sucre glace, 3cs rases de fécule de pomme de terre, les graines de 2 gousses de vanille, 2 gouttes d'huile essentielle bio de cardamome.

La réalisation : Tamiser le sucre glace et la fécule. Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Huiler des côtés des carrés à entremets inox, les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un silpat ou d'une feuille de papier cuisson. Poudrer le fond avec une partie du mélange sucre glace/fécule. Si vous avez choisi les empreintes silicone ourson ou autres les huiler légèrement au pinceau.

Dans une casserole porter à ébullition le sucre, l'eau et le glucose et cuire ce sirop à 130°. Pendant ce temps monter les 90g de blancs au bec d'oiseau sans chercher à les avoir trop fermes. Verser le sucre cuit sur les blancs et ajouter rapidement et une à une les feuilles de gélatine bien essorées. Laisser tourner le robot à vitesse moyenne pour refroidir le mélange aux environs de 40/45°. Ajouter en fin de parcours les graines de vanille et l'huile essentielle de cardamome. Verser la guimauve dans les carrés inox sur une épaisseur de 2cm, lisser rapidement à la spatule coudée et saupoudrer du mélange sucre glace/fécule. Si vous avez choisi les empreintes, pocher la guimauve à l'aide d'une poche munie d'une douille de 10mm. Laisser sécher quelques heures à température ambiante idéalement une nuit. Quand la guimauve est prise, passer la lame d'un grand couteau humidifié à l'eau chaude tout autour du carré inox pour la décoller. Réhumidifier chaque fois la lame pour détailler des bandes régulières puis des cubes. Sinon démouler les empreintes et pour les oursons les tremper rapidement dans du chocolat mis au point (tempéré).

