



GUIMAUVES



Pour environ 35 bonbons:

250g de sucre, 8cl soit 80g d'eau, 6 feuilles de gélatine soit 12g, 90g de blancs d'oeufs, quelques gouttes d'arôme de zestes de citron et de colorant jaune, ou quelques gouttes d'arôme de fraise tagada et de colorant rose, 50g de sucre glace, 40g de maïzena.

Dans un bol mélanger le sucre glace et la maïzena. Recouvrez une plaque d'une feuille de papier siliconé, la poudrer du mélange sucre maïzena. Faites de même avec une autre plaque, posez dessus un cadre à pâtisserie en inox et poudrez aussi le fond avec l'enrobage.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition à feu moyen et cuire jusqu'à 130° en vérifiant avec un thermo sonde.

Montez progressivement les blancs d'oeufs au bec d'oiseau avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Incorporez le sirop aux blancs en le versant lentement le long des parois du bol du robot. Ajoutez alors la gélatine essorée.

Laissez tiédir quelques instants sans arrêter le robot et ajoutez en fin de parcours l'arôme choisi et le colorant.

Remplissez le carré en inox avec une partie du mélange, lissez rapidement. Mettez le reste de l'appareil dans une poche à douille et dressez sur l'autre plaque des boudins réguliers. Poudrez le dessus du carré et des boudins, et laissez sécher à T° ambiante 2 heures environ.

Passez la lame d'un couteau humidifiée à l'eau chaude tout autour du carré inox pour décoller la guimauve, pour coupez des cubes en mouillant chaque fois votre lame de couteau. Ces guimauves se conservent une semaine dans une boîte hermétique.

