Guimauves aromatisées

Ingredients
50g d'eau
125g de sucre aromatisé
4feuilles de gélatine
40g de sucre glace
40g de maïzena
60g de blancs d'oeuf

Étape de la recette

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer l'eau et le sucre aromatis jusqu' 120C

Pendant ce temps monter les blancs en neige ferme

Lorsque le sirop est 120C ajouter, hors du feu, la glatine ssore

Verser le sirop chaud sur les blancs tout en continuant de battre

Fouetter jusqu' ce que la temprature redescende

Mettre en poche avec une grosse douille ronde

Mixer ensemble la mazena et le sucre glace

Saupoudrer un tapis de cuisson de ce mlange

Former des boudins de guimauve sur le mlange sucre glace/mazena (voir photo)

Et saupoudrer de nouveau par-dessus

Laisser rendre 15 minutes

Puis dcouper des morceaux la taille qui vous convient

Les rouler de nouveaux dans le mlange sucre/mazena pour viter qu'ils ne se collent entre eux

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr