

Difficulté ★★★★

Guimauve maison



40 guimauves



30 min



-



2h

INGREDIENTS

250 g de sucre

100 g d'eau

4 blancs d'œufs

100 g de fleur de maïs (Maïzena)

100 g de sucre glace

Du colorant alimentaire

16 g de gélatine (8 feuilles)

1 càc d'arôme de vanille



INSTRUCTIONS

- Commence par verser la fleur de maïs et le sucre glace dans un bol et fouette le tout brièvement.
- Recouvre une plaque avec une feuille de papier cuisson.
- À l'aide d'un tamis, saupoudre généreusement ta plaque avec une partie de ton mélange sucre glace/fleur de maïs.
- Place les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide et laisse reposer pendant 10 minutes.
- Dans une casserole, verse l'eau, le sucre, l'arôme de vanille et laisse sur feu moyen jusqu'à ce que la température atteigne 121° : vérifie à l'aide d'un thermomètre de cuisson.
- Quand le sirop atteint 114°, verse les blancs d'œufs dans un bol et fouette le tout, à grande vitesse, au batteur électrique ou au robot pour monter les blancs en neige.
- Lorsque le sirop a atteint sa température (121°), verse-le en filet sur tes blancs en neige tout en continuant de fouetter.

- Ajoute la gélatine essorée et continuer de fouetter à grande vitesse pendant 8 minutes.
- Glisse quelques gouttes de colorant alimentaire et fouette jusqu'à l'obtention d'une couleur homogène.
- Verse la guimauve dans une poche munie d'une douille lisse.
- Poche des gros boudins de guimauve sur ton papier cuisson que tu as prépare en amont.
- Saupoudre les boudins de guimauve du mélange fleur de maïs/sucre glace restant et réserve au frais pour 2 heures.
- Après le temps de repos, décolle délicatement tes boudins de guimauves puis, à l'aide d'une paire de ciseaux légèrement huilée, coupe-les en morceaux.
- Tu obtiens ainsi des petits cubes de guimauve moelleux et gourmands !

CONSERVATION

Les guimauves se conservent au frais dans une boîte hermétique, jusqu'à 4 jours.