

GUIMAUVE

- 4 blancs d'œuf,
- 500 g de sucre,
- 150 g d'eau,
- 50 g de glucose,
- 20 g de feuilles de gélatine,
- (PM) parfum,
- (PM) colorants,
- (PM) sucre glace,
- (PM) maïzena.

Faire tremper la gélatine.

Mettre dans une casserole le sucre, l'eau et le glucose, chauffer.

Quand la température atteint 110° C, lancer le montage des blancs en neige (au robot à pleine vitesse).

Quand la température atteint 125° C, retirer du feu, égoutter la gélatine et l'ajouter aux blancs en neige tout en laissant le robot mélanger.

Ajouter le colorant et le parfum.

Laisser tourner jusqu'à refroidissement.

Mélanger le sucre glace et la maïzena. En saupoudrer et étaler dessus la guimauve.

Le lendemain : découper en morceau et rouler dans le sucre glace.