

## ● INGREDIENTS

Eau : 50 g

Sucre en poudre : 125 g

Miel : 5 g

Gélatine : 8 g

Blanc d'œuf : 60 g soit 2 blancs

Sucre glace : 50 g

Fécule de maïs : 50 g

Colorant / Arôme



## RECETTE DE LA GUIMAUVE

## ● RECETTE

Mettre à ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le miel, puis cuire à 121 °.

Monter les blancs et verser le mélange eau / sucre / miel tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Ajouter la gélatine, le colorant et l'arôme.

Sur une feuille en silicone, saupoudrer le mélange sucre glace / fécule.

Etaler ensuite la guimauve ou coucher de petites guimauves de la forme de votre choix à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrer ensuite les guimauves couchées avec le mélange sucre glace / fécule, puis laisser reposer.

Détailler des cubes avec un couteau poudré de mélange sucre glace / fécule. Enrober les cubes de ce mélange, puis les tamiser pour enlever l'excédent.