

Une guimauve est une meringue italienne crue, aromatisée et additionnée de gélatine. On peut décliner la recette à tous les goûts et ajouter quelques surprises à l'intérieur, comme pour cette recette aux fraises...

Attention au « dérapage » de colorant, sinon vos guimauves finiront comme les miennes: hyper teintées!!! ;-)



La recette pour une trentaine de guimauves à la fraise:

- 2 blancs d'œufs
- 125g de sucre
- 25g de glucose en sirop
- 50g d'eau
- 5 feuilles de 2g de gélatine Halal (Cuistoshop)
- colorant rouge (G.détou)
- arôme fraise des bois (Patiwizz)
- 10 fraises déshydratées

pour l'enrobage:

- 30g de sucre glace
- 30g de maïzena

La meringue italienne est un sucre cuit au gros boulé (125-130°C) que l'on incorpore en filet dans des blancs à moitié montés en neige. On continue à battre la masse quelques minutes jusqu'à refroidissement.

TECHNIQUE

Dans une casserole, mettre à cuire le sucre, l'eau et le sirop de glucose. Surveiller la température avec une sonde et attendre qu'elle monte à 127°C.

Pendant ce temps, lorsque la température atteint 110°C commencer à monter les blancs en neige.

Lorsque la température désirée est atteinte, ajouter hors du feu les feuilles de gélatine ramollies et mélanger.

A mi-parcours des blancs en neige, baisser la vitesse du robot et verser délicatement en filet le sirop de sucre cuit (127°C).

Tout en continuant à battre, ajouter le colorant rouge et l'arôme de fraise des bois.

Attendre quelques minutes (refroidissement) avant d'arrêter le robot.

Préparer une plaque munie d'une feuille de cuisson et un cadre à entremet.

Verser la pâte de guimauve dans le cadre.

À intervalle régulier, insérer des morceaux de fraises déshydratées dans la pâte.

Lisser la surface avec une spatule.

Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur pendant 30 min

Sortir la plaque et retirer délicatement le cadre en inox.

Mélanger le sucre glace et la maïzena.

Saupoudrer la surface de cette plaque de guimauve avec le mélange de poudre.

À l'aide d'un couteau, détailler des cubes de guimauves et les rouler dans la poudre.

Astuces: vous pouvez également les enrober de chocolat de couverture pour des guimauves à la fois craquantes et fondantes...