

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Guimauve à la fleur d'oranger



Préparation à faire la veille ou quelques heures avant

Mettre dans votre casserole à fond épais le glucose, les 450 g de sucre et l'eau.

Préparer votre plaque ou votre cadre de moulage en les huilant soigneusement mais sans exagérer.

D'autre part, mettre la gélatine à tremper dans de l'eau bien froide.

Quand tout est prêt, mettre à cuire votre sirop de sucre jusqu'à 127° C puis pour couper la cuisson en y ajoutant la gélatine bien essorée.

Pendant la cuisson de votre sirop, monter les blancs d'oeufs en neige ferme avec les 50 g de sucre restant.

Puis versez-y le sirop de sucre bien chaud en petit filet et continuer à battre jusqu'à complet refroidissement de votre meringage. Pendant cette opération, parfumer la masse à votre goût avec l'eau de fleur d'oranger et colorer légèrement avec quelques gouttes de colorant rouge.

7) Mouler ensuite dans la plaque prévue à cet effet et mettre un moment au frais.

8) Démouler, couper en cube à la dimension souhaitée puis passer vos cubes de guimauves dans un mélange composé d'une demi-part de sucre glace et d'une demi-part de fécule de maïs.

9) Mettre en brochette et servir sur la salade de pamplemousse saupoudrée de brisure de croquants



Recette pour 4 personnes

450 g de sucre
185 g d'eau
100 g de glucose
50 g de sucre
30 g de gélatine
3 blancs d'oeuf
Un peu de sucre glace et de fécule de maïs



Matériel :

Un sautoir à fond épais
Un mixer
Un thermomètre digital
Une plaque ou un cadre pour mouler les guimauves
Une terrine pour fariner les guimauves

