



Confiseries, friandises, chocolats

Guimauve vanille expresso



2h50 **20 min** **30 min** **2h** **213**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les marshmallows

300 g **Sucre semoule**
25 ml **Sirop de maïs**
100 ml **Eau**
55 g **Blanc(s) d'oeuf**
15 g **Feuille de gélatine**
50 ml **Sirop d'expresso**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le moule et l'enrobage

100 g **Sucre glace**
100 g **Maïzena**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Chemisage du moule

- 1 Huiler le moule à l'aide d'un pinceau.
- 2 On utilise une huile neutre pour ne pas donner de goût à la guimauve mais aussi pour l'empêcher d'adhérer au moule.
- 3 Verser la féculé de maïs et le sucre en poudre dans un saladier puis bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Mettre le mélange féculé / sucre dans un chinois et en saupoudrer directement au dessus du plat pour obtenir une épaisse couche uniforme.
- 5 Ce mélange va permettre à la guimauve de ne pas adhérer au moule.
- 6 Saupoudrer le mélange jusqu'à ce que le fond et les parois soient parfaitement recouverts.

Étape 2

Préparation du sirop et des blancs en neige

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole.
- 2 Mouiller les parois de la casserole avec de l'eau à l'aide du pinceau pour éviter que le sucre ne cristallise.
- 3 Remuer le sucre avec un doigt pour s'assurer qu'il est

bien imbibé d'eau partout.

- 4 Ajouter ensuite le sirop de maïs dans la casserole.
- 5 Le sirop de maïs va permettre au sucre de ne pas cristalliser et va apporter plus de moelleux à la guimauve.
- 6 Faire chauffer la casserole sur feu vif et poser le thermomètre à sucre dans la casserole.
- 7 Verser les blancs dans le bol du robot et fouetter en augmentant progressivement la vitesse pour les monter en neige.
- 8 Augmenter la vitesse quand les blancs commencent à faire de l'écume.
- 9 Mettre des glaçons et de l'eau froide dans un saladier.
- 10 Mettre la gélatine dans le saladier d'eau glacée.
- 11 Baisser la vitesse quand les blancs commencent à monter et que le dessus est devenu onctueux.
- 12 Surveiller la température du sirop, elle doit atteindre 130°C.

Étape 3

Préparation de la guimauve

- 1 Vérifier la gélatine, elle doit être bien ramollie pour bien s'incorporer à la guimauve.
- 2 Vérifier les blancs en neige, ils doivent former un bec d'oiseau c'est-à-dire qu'ils doivent former un pic sur le fouet. Le pic doit se courber un peu car les blancs ne doivent pas être trop fermes.
- 3 Maintenir le robot à très faible vitesse jusqu'à ce que le sucre soit prêt ou bien l'arrêter s'ils sont déjà assez fermes.
- 4 Vérifier la température du sirop.
- 5 Vérifier la texture de la gélatine, la sortir de l'eau si elle est bien ramollie et la presser avec les mains pour l'essorer au maximum.
- 6 Augmenter la vitesse des blancs, éteindre le feu dès que la température du sirop est atteinte. Verser le sirop en filet dans les blancs tout en continuant de les fouetter.
- 7 Faire attention au sirop qui est très chaud. Continuer ensuite de battre les blancs pendant 1 à 2 minutes.
- 8 Mettre ensuite la gélatine par morceaux dans les blancs, quand ils ont un peu refroidi. Mettre la vitesse au maximum et continuer de battre le mélange.
- 9 Extraire les graines de la gousse de vanille à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Réduire la vitesse du robot et ajouter les graines de vanille, puis augmenter de nouveau la vitesse.
- 11 Stopper le batteur quand les graines sont bien incorporées et ajouter le sirop d'expresso.
- 12 Battre de nouveau en augmentant progressivement la puissance jusqu'à puissance maximum. Fouetter pendant 5 minutes minimum pour que l'air s'incorpore bien dans le mélange.

La texture de la guimauve va s'épaissir et rendre le

- 13 fouettage plus difficile.
- 14 Stopper le batteur et vérifier la texture de la guimauve à l'aide du fouet du batteur. La pâte doit être épaisse mais encore onctueuse et fluide.
- 15 Verser la guimauve dans le moule chemisé à l'aide d'une maryse. Attention à bien répartir uniformément.
- 16 Lisser le dessus de la guimauve à l'aide de la maryse.
- 17 Saupoudrer le dessus de la guimauve avec le mélange de fécule de maïs et de sucre glace. Cette couche va éviter à la guimauve de former une croûte.
- 18 Laisser reposer la guimauve au réfrigérateur pendant 2h.

Étape 4

Dressage

- 1 Toucher le dessus de la guimauve pour vérifier la texture : elle doit être ferme et rebondie.
- 2 Démouler la guimauve en passant une spatule plate sur les bords du moule.
- 3 Retourner rapidement le moule sur le plan de travail.
- 4 Plonger un couteau éminceur dans de l'eau chaude, l'essuyer puis couper la guimauve en petits carrés.
- 5 Si le couteau colle trop, le replonger dans l'eau, l'essuyer et couper de nouveau.
- 6 Mettre les dés de guimauve dans le saladier avec le mélange de fécule et de sucre, bien les enrober pour que la guimauve ne colle pas.
- 7 Les débarrasser sur une assiette de service et déguster.