



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pâte de guimauve .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

| | |
|--|------------------------------|
| - 2 c.à.s de fleur d'oranger | - 500 g de sucre cristallisé |
| - 2 c.à.s de sirop de grenadine | - 80 g de Maïzena |
| - 2 c.à.s de sirop de menthe | - 80 g de sucre glace |
| - 200 g d'eau | - Colorants alimentaires |
| - 3 blancs de gros œufs | - Huile |
| - 30 g de miel toutes fleurs | - Jus de citron |
| - 34 g de gélatines (18 feuilles de 2 g) | |

- Mélanger la Maïzena et le sucre glace
- Mettre la gélatine à ramollir avec de l'eau dans 3 récipients (6 feuilles par récipients)
- Huiler à l'aide d'un papier absorbant des récipients carrés de 15 cm
- Chemiser les moules et parois du mélange Maïzena / sucre glace
- Monter les blancs en neige ferme avec un peu de jus de citron en les serrant à mi-parcours avec 40 g de sucre
- Dans une casserole mettre le sucre, miel et l'eau et cuire 7 minutes à partir de la montée du sucre (121 °C). C'est la cuisson au boulé
- Dans 3 casseroles mettre les arôme et y faire liquéfier dans chacune la gélatine
- Lorsque le sucre est cuit arrêter le feu. Répartir le sucre dans chaque casserole avec la gélatine
- Mélanger pendant quelques secondes. Répartir les blancs en neige dans 3 récipients carrés
- Verser le sucre bouillant en filet sur les blancs en neige. Colorer les masses à convenance à l'aide des colorants alimentaires
- Ne pas cesser de battre jusqu'à refroidissement complet. Le fouet doit laisser des traces nettes qui se referment
- Placer les moules 2 heures au réfrigérateur. Lorsque la masse est ferme, saupoudrer la masse du mélange sucre glace / Maïzena
- Détailler la masse en dés. Tremper les morceaux dans le mélange sucré pour les enrober. Éliminer le surplus

Astuce : Aromatiser avec différents arômes, colorer avec divers colorants, ...faire une fondue shamallows au chocolat, ...

Conseil : Pour cette proportion, se contenter d'un seul parfum, pour un seul moule car sinon les shamallows n'ont pas une épaisseur suffisante. Utiliser donc un moule d'environ 30 cm (longueur) x 20 (largeur) x 4 (hauteur)



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs