Christina Lee

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 fécule de maïs et le sucre en poudre dans un saladier puis bien mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Mettre le mélange fécule / 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.