

Guimauve à la rose et au miel



300g de sucre en poudre
90g de glucose (j'ai du glucose "normal" mais là, vu qu'il y a du miel dans la recette, j'ai utilisé ma "préparation à base de glucose, arôme miel" de Profruit, celui que l'on trouve au rayon des produits du Maghreb et il est parfait.)
135g de miel pas trop fort en goût
10cl d'eau
9 feuilles de gélatine de 2g
1 bouchon d'eau de rose
10 gouttes de colorant rouge
100g de sucre glace
100g de féculé de pomme de terre

et aussi :
un thermomètre de cuisson

Il est important de préparer tout ce dont on a besoin avant de commencer.

✚ chemiser un moule carré légèrement huilé de papier siliconé, l'huile sert à maintenir le papier sinon il se balade :). Avec une passoire fine, saupoudrer le fond du moule assez généreusement avec une partie du sucre glace mélangé à la féculé.

✚ dans le bol du robot verser le miel.

✚ mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

✚ dans une casserole verser l'eau, le sucre en poudre et le glucose.

✚ porter à ébullition et mener la cuisson jusqu'à ce que la température du sirop atteigne 120°.

Je me suis servi d'un tout bête thermomètre que j'avais acheté trois francs six sous à Lidl. C'est en fait un thermomètre pour la cuisson de la viande.

✚ mettre le robot muni du fouet en route et verser le sucre cuit sur le miel. Fouetter pendant 5 minutes à assez grande vitesse (n°8 pour le kitchenaid) puis ajouter les feuilles de gélatine essorées, l'eau de rose et le colorant. Continuer de fouetter pendant 2 minutes.

✚ verser la préparation dans le moule. *Cette dernière est assez épaisse et surtout très collante, la manipulation n'est donc, pas très facile mais en insistant un peu et en pestant beaucoup on finit par y arriver.* Saupoudrer la surface, toujours généreusement, de sucre glace mélangé à la féculé et poser dessus un carré de papier siliconé. *Ce dernier va servir à bien égaliser la surface en appuyant bien régulièrement avec les mains à plat de façon à répartir la guimauve uniformément dans le moule. Toute cette partie n'est pas précisée dans le livre mais je vous recommande vivement de suivre mon conseil, cela vous évitera des grincements de dents.*

binôme gourmand

- ✚ mettre le moule dans un endroit sec pendant au moins 12 heures (il est dit 2 heures dans le livre, c'est largement insuffisant, la pâte est encore toute collante).
- ✚ Démouler la guimauve, si elle colle encore un peu aidez-vous d'un coupe-pâte. Tailler des bandes de 3 centimètres et dans ces bandes tailler des carrés de 3 centimètres. Bien les enrober du mélange sucre glace-fécule et les laisser sécher encore quelques heures.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>