

Marshmallows goût fraise bonbon



Pour aujourd'hui je vous propose la deuxième recette de guimauves, enfin plus précisément je vous propose la recette des traditionnels marshmallows ! Pour cette première, j'ai opté pour un goût unique, original, très gourmand ainsi que très régressif, goût fraise bonbon ! Pour cela il faut tout simplement du sirop fraise bonbon de la célèbre marque Monin®. Je dois avouer que pour cette première j'avais un peu un doute sur la réussite de la recette car pour faire de bons marshmallows il ne faut pas de blancs d'oeufs ! On obtient cette merveilleuse texture moelleuse et collante en fouettant longuement du sucre cuit mélangé à de la gélatine. Enfin bref je vous conseille plus que fortement de vous lancer dans la recette des marshmallows car c'est vraiment très très simple et très sympa à faire. Bon je ne peux toujours pas vous dire ce que j'en pense car j'en ai pas mangé mais ces marshmallows ont été vraiment beaucoup beaucoup aimé !

Pour environ 45 marshmallows

Ingrédients:

180g de sucre de sucre glace

60g de Maïzena®

Huile végétale pour le moule

240ml d'eau glacée

3c. à soupe de gélatine en poudre

400g de sucre en poudre

120ml de sirop de sucre roux

1/4c. à café de sel

3c. à soupe de sirop fraise bonbon de Monin®

Préparation:

Dans un saladier, tamisez le sucre glace avec la Maïzena et réservez.

Huilez les bords et le fond d'un moule carré puis essuyez l'excès d'huile avec du papier absorbant. Saupoudrez généreusement les fonds et les bords du moule du mélange sucre glace-Maïzena.

Versez la moitié de l'eau dans un bol et incorporez-y la gélatine en pluie. Laissez reposer environ 10min.

Faites chauffer à feu doux le sucre en poudre, le sirop de sucre roux, le reste d'eau et le sel dans une grande casserole en remuant régulièrement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Augmentez la température à feu moyen et laissez bouillir pendant 10 à 12min, ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à sucre indique 116°C. Retirez du feu et incorporez le mélange d'eau et de gélatine. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.

Avec un batteur électrique, fouettez le mélange à vitesse élevée pendant 8min jusqu'à ce qu'il triple de volume et prenne un aspect épais et brillant. Ajoutez le sirop de fraise bonbon et continuez de fouetter durant 2min.

Transvasez la pâte de marshmallow dans un moule huilé et sucré aussi rapidement que possible. Saupoudrez du mélange de sucre glace-Maïzena et laissez reposer toute une nuit.

Le lendemain, une fois que la pâte à marshmallow est bien ferme, démoulez-la délicatement sur un plan de travail saupoudré du mélange de sucre glace-Maïzena et découpez la pâte en gros cubes à l'aide de ciseaux légèrement graissés.

Roulez les marshmallows dans le mélange de sucre glace-Maïzena et réservez-les dans une boîte hermétique dont le fond est recouvert de mélange sucre glace-Maïzena.