

Guimauves marbrées au café



Pour aujourd'hui je vous propose des guimauves ! De délicieuses guimauves marbrées au café faite maison ! J'ai réalisé ces guimauves pour ma mère et pour ma soeur et comme toujours je n'ai pas pu en manger mais j'en ai eu des échos très très agréables ! Toutes deux ont trouvé ces guimauves vraiment extra, super bonnes, gourmandes, moelleuses...parfaites ! Elles étaient super fan de la texture qu'elles avaient. J'ai repris la recette du livre Douceurs et confiseries d'Annie Rigg.

Pour une quarantaine de guimauves

Ingrédients:

Huile de tournesol

1c. à soupe de sucre glace

1c. à soupe de Maïzena

2 gros blancs d'oeufs

1 pincée de sel

350g de sucre

5 feuilles de gélatine

4c. à café de café soluble dilué dans 2c. à soupe d'eau bouillante

50g de chocolat noir, grossièrement râpé

Préparation:

Graissez légèrement un moule carré de 20cm de côté avec l'huile de tournesol et tapissez-le de papier cuisson. Mélangez dans un bol le sucre glace et la Maïzena. Saupoudrez le papier cuisson d'une couche de ce mélange et réservez le surplus.

Mettez les blancs d'oeufs dans un saladier et ajoutez-y le sel et 1c. à soupe de sucre, puis réservez. Mettez les feuilles de gélatine dans un saladier, recouvrez-les d'eau froide et laissez-les ramollir 10min.

Dans une casserole moyenne, mettez le reste de sucre et 12,5cl d'eau. Faites cuire à feu assez doux pour dissoudre le sucre. Augmentez le feu et laissez frémir le sirop jusqu'à ce que le thermomètre affiche 120°C.

Commencez à monter les blancs d'oeufs en neige ferme à vitesse assez rapide.

Egouttez la gélatine et séchez-la en la taponnant avec un torchon propre. Tout en travaillant rapidement, retirez la casserole du feu et incorporez la gélatine au sirop à l'aide d'une Maryse.

Réglez le batteur électrique sur vitesse moyenne et versez doucement le sirop en filet sur les blancs en neige. Une fois la totalité du sirop incorporée, augmentez la vitesse du batteur sur assez rapide et fouettez pendant encore 3min, jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume, soit très épaisse et brillante.

Ajoutez alors le café dilué et fouettez encore pour l'incorporer.

Avec une Maryse, incorporez délicatement la moitié du chocolat noir râpé à la guimauve en y allant doucement de façon à obtenir un effet marbré; le chocolat fondra au contact de la guimauve encore chaude.

Coulez la préparation dans le moule en vous aidant de la Maryse, puis répartissez-la très délicatement avec une spatule. Laissez-la complètement refroidir avant de la couvrir de film alimentaire, puis laissez-la prendre durant au moins 4H. Au mieux, toute une nuit.

Saupoudrez une grande plaque à pâtisserie du chocolat râpé restant et du mélange sucre glace-Maïzena réservé. Démoulez la guimauve sur la plaque et ôtez délicatement le papier sulfurisé. Avec un couteau ou une paire de ciseaux légèrement huilé, détaillez la guimauve en dés et enrobez-les au fur et à mesure du mélange chocolat-sucre glace-Maïzena, pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

La guimauve se garde environ 2 semaines dans une boîte hermétique.