

Guimauve chocolat-cookie



A chaque Noël et à chaque anniversaire de ma soeur je lui réalise de la guimauve, c'est son bonbon préféré et depuis que j'en maîtrise la confection je ne loupe pas une occasion pour lui en faire ! ;) Cette fois-ci j'ai opté pour de la guimauve chocolat-cookie, réalisée avec le sirop chocolat-cookie de la marque Monin®. Une guimauve qui lui plaît beaucoup, "c'est une tuerie" m'a-t-elle dit ! ;)

Pour environ 8-10 bandes de guimauve

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

55g de sirop chocolat-cookie Monin®

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 le sirop et fouettez rapidement pour l'incorporer mais de façon à avoir une préparation marbrée.

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.

Démoulez la guimauve, avec un couteau ou une paire de ciseaux légèrement huilé, détaillez la guimauve en bandes.

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