

Marshmallows à l'Ovomaltine®



Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé de marshmallows maison ! J'y remédie dès aujourd'hui avec cette nouvelle recette ! Des marshmallows à l'Ovomaltine® que j'ai réalisé pour ma soeur qui est une graaaande fan des guimauves/marshmallows. Elle a beaucoup aimé cette nouvelle version très régressive, ma mère aussi au passage qui en a mangé également ! ;) ^^ Comme toujours j'en ai pas mangé car il y a de la gélatine dedans mais je fais confiance à ma soeur quand elle me dit qu'ils étaient très bon ! ;)

Pour une vingtaine de marshmallows

Ingrédients:

90g de sucre glace

90g de chocolat en poudre

Huile végétale pour le moule

240ml d'eau glacée

3c. à soupe de gélatine en poudre

400g de sucre

120ml de sirop de sucre roux

1/4c. à café de sel

125g d'Ovomaltine®

Préparation:

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

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

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 10min jusqu'à ce qu'il triple de volume et prenne un aspect épais et brillant. Ajoutez l'Ovomaltine® au milieu de la pâte à marshmallow et battez de nouveau quelques instant pour l'incorporer en obtenant toute fois une préparation marbrée.

Transvasez la pâte de marshmallow dans le moule huilé et sucré aussi rapidement que possible. Saupoudrez du mélange de sucre glace-cacao 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-cacao et découpez la pâte en gros cubes à l'aide de ciseaux légèrement graissés.

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