

Guimauve marbrée au chocolat



J'ai toujours appris une chose: ne jamais laisser tomber et ne jamais baisser les bras après un échec et comme dit si bien mon père "c'est quand on a appris que l'échec n'est qu'un détour qu'on est sur la route de la victoire". C'est pour cela que je n'ai jamais laissé tomber d'essayer de faire ma guimauves maison et enfin j'y suis arrivée, et puis j'y suis très bien arrivé car mes guimauves étaient juste superbes, l'aspect parfait, j'étais plus qu'heureuse ! Et tout ça grâce à Dorian du célèbre blog "[Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça](#)", j'ai repris sa superbe recette. C'était pour l'anniversaire de ma soeur que je les avais faites mais bon je croie que tout le monde a mis son nez dedans et ils les ont trouvés extra ! Moi je n'ai pas pu y goûter avec la gélatine de port dedans !

Pour environ 25 guimauves

Ingédients:

90g de blanc d'œuf

12g de gélatine en feuilles

230g de sucre en poudre

20g de glucose

9cl d'eau

1 gousse de vanille

30g de sucre glace

15g de Maïzena

Un peu d'huile

4 carrés de chocolat noir

Préparation:

Mettez les blancs d'œufs dans un saladier. Fendez la gousse de vanille et grattez-la au-dessus des blancs d'œufs.

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez dans une casserole, le sucre et le glucose, mélangez rapidement, ajoutez l'eau, mélangez de nouveau et mettez sur le feu. A partir de ce moment-là ne remuez surtout plus la casserole.

Faites chauffer jusqu'à ce que la température du mélange atteigne 121°C, le mélange va se transformer en sirop.

Pendant que la température monte fouettez le blanc d'œuf à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il mousse bien mais sans le monter en neige ferme.

Dès que le sucre est arrivé à 121°C retirez du feu, essorez la gélatine en l'écrasant bien entre les mains et ajoutez-la dans la casserole, secouez pour mélanger.

Versez le contenu de la casserole sur les blancs en mince filet tout en fouettant à vitesse moyenne. Faites attention de ne pas verser le sirop sur les fouets.

Une fois que tout le sirop a été versé, continuez à battre jusqu'à ce que le mélange ait bien gonflé et soit aux alentours de 40°C, comptez 5min environ à battre.

Quand la pâte à guimauve est prête faites fondre le chocolat noir 1min au four à micro-ondes.

Mélangez le sucre et la Maïzena.

Huilez un moule carré ou rond puis le poudrer avec le mélange sucre et Maïzena.

Versez-y la pâte à guimauve, lissez puis versez sur celle-ci en mince filet le chocolat noir et avec un cure-dents marbré la guimauve. Entreposez dans un endroit sec et à température ambiante pendant toute une nuit. Ne mettez jamais la guimauve au réfrigérateur.

Le lendemain, démoulez votre plaque de guimauve sur un plan de travail avec du sucre glace et de la Maïzena dessus, puis coupez en gros cubes les guimauves à l'aide de ciseaux légèrement huilés.

Une fois coupées, roulez vos guimauves dans le mélange sucre glace-Maïzena. Vous pouvez appuyer dessus pour vérifier si elles se remettent en forme.

Les guimauves se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique dans un endroit sec et à température ambiante.