

Marshmallows au chocolat



Les gourmandises sont à l'honneur pour la période de Noël ! Eh oui il faut bien offrir de belles petites gourmandises pour faire plaisir à tout le monde ! Aujourd'hui je vous propose des marshmallows au chocolat, réalisés pour ma sœur ! Encore une fois je n'ai pas pu en manger car il y a de la gélatine dedans mais en tout ils lui ont énormément plus ! Elle a dit qu'ils avaient le goût de chocolat chaud ! ^^

Pour environ 45 marshmallows

Ingrédients:

50g de cacao en poudre + 2c. à soupe

6c. à café d'eau bouillante

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

Préparation:

Mélangez les 50g de cacao en poudre avec l'eau bouillante dans un bol et fouettez pour dissoudre le cacao. Réservez.

Dans un saladier, tamisez le sucre glace avec la Maïzena ainsi que les 2c. à soupe de 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-Maïzena-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. Versez le cacao dissout au milieu de la pâte à marshmallow et battez de nouveau quelques instant pour incorporer le cacao 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-Maïzena-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-Maïzena-cacao et découpez la pâte en gros cubes à l'aide de ciseaux légèrement graissés.

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