

Fluff (pâte de chamallow)



Je ne sais pas si vous connaissez le fluff donc petite explication. Le fluff est de la pâte de chamallow, ce ne sont pas des chamallows fondus mais un mélange de sirop est de blancs d'oeufs. L'avantage du fluff c'est qu'il ne contient pas de gélatine (youhou !) ce qui la différencie des chamallows. On obtient la consistance caractéristique par le fait que le sirop est porté à une température élevée. C'est délicieux ! Bon chez moi nous ne l'avons pas mangé telle quelle mais je m'en suis servi pour une recette qui viendra prochainement. Vous pouvez déguster le fluff en pâte à tartiner ou encore pour agrémenter tous vos desserts.

Pour environ 500g de fluff

Ingrédients:

3 blancs d'oeufs à température ambiante

150g de sucre + 2c. à café

100ml d'eau

255g de sirop de sucre roux

2c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Dans un saladier, battez les blancs d'oeufs en neige légère. Incorporez progressivement les 2c. à café de sucre, sans cesser de fouetter. Continuez de fouetter en neige ferme puis réservez.

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sirop de sucre roux et le reste de sucre. Faites chauffer à feu moyen et portez à ébullition. Laissez cuire pendant environ 6min ou jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 127°C. Retirez du feu.

Fouettez les blancs en neige à petite vitesse et tout en même temps, incorporez progressivement le sirop. Augmentez la vitesse du batteur et continuez de fouetter encore 5min. Ajoutez l'extrait de vanille et fouettez encore 1min, jusqu'à ce que le mélange prenne la texture duveteuse du fluff.

Versez le fluff dans un pot à confiture et laissez refroidir avant de fermer le pot. Le fluff se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur.