

# Guimauves

Aujourd'hui je vous partage la recette des guimauves. Fondantes et fortes en goût, elles n'ont rien à envier aux bonbons roses et blancs que l'on mangeait quand on était petit. Elles autorisent toutes les fantaisies : vous pouvez les aromatiser et les colorer à l'infini. Elles font mouche auprès des petits comme des grands, mes collègues n'ont pas mis longtemps à finir le pot ☐

---



## ◆ Guimauves

- ◆ 100g de blancs d'oeufs (environ 4 mais c'est mieux de les peser)
  - ◆ 200g de sucre
  - ◆ 30g de miel d'acacia
  - ◆ 80g d'eau
  - ◆ 12g de gélatine (environ 6 feuilles mais cela dépend de la marque)
  - ◆ Du sucre glace pour chemiser les moules
  - ◆ Facultatif : 3 gouttes de colorant (rouge pour moi mais tout est possible)
  - ◆ Facultatif : 1càc d'arôme (amande amère pour moi mais tout est possible)
-

## **Vous aurez besoin de :**

- ◇ Un robot
  - ◇ Un thermomètre
  - ◇ Tout ce que vous voulez pour faire les formes qui vous plairont : j'ai utilisé une poche à douille avec une douille "étoile fermée" et des moules à chocolats en forme de coeur. Pour faire de simples cubes, utilisez un rectangle en inox.
- 

1. Réhydratez la **gélatine** dans un grand bol d'eau froide.
2. Dans une casserole, mettez le **sucre**, le **miel** et l'eau. Faites chauffer jusqu'à 118°C.  
*♥ Il y a souvent un palier autour de 114°C où on a l'impression que la température ne monte plus mais patience cela va arriver, restez bien à l'affût car la température risque de grimper très vite ensuite.*
3. Lorsque le sirop arrive à 100°C, commencez à battre les **blancs** en neige. Ils devraient être bien montés une fois la **bonne** **température** **atteinte**.



4. Lorsque le sirop est à 118°C, ajoutez la gélatine et faite la fondre rapidement.
5. Versez le sirop en filet sur les blancs montés en continuant de fouetter à pleine vitesse. C'est le moment de mettre le colorant et l'arôme si vous souhaitez un seul parfum et une seule couleur de guimauves. Pour parfumer seulement une partie de la préparation, enlevez-en la moitié du bol et mettez le colorant et l'arôme en continuant de fouetter.
6. La guimauve est prête. Vous pouvez la façonner à votre guise.

---

Je vous conseille de choisir une seule des trois techniques et de travailler rapidement car la guimauve refroidit très vite et commence à se solidifier. Il est alors de plus en plus difficile de la façonner.

### **Pour faire des cubes :**

1. Versez la pâte dans un cadre en inox.

2. Laissez reposer toute la nuit à température ambiante.
3. Le lendemain, passez une lame de couteau sous l'eau chaude pour décoller la guimauve des bords et la découper. Repassez le couteau sous l'eau chaude à chaque découpe.

**Pour faire des formes spéciales avec des moules en copolyester (pour les chocolats) ou en silicone :**

1. Saupoudrez votre moule de sucre glace.



2. Remplissez le moule.
3. Laissez reposer toute la nuit à température ambiante.
4. Décollez les guimauves à l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude.

**Pour les guimauves bicolores, suivez la technique de [l'article sur le pochage bicolore](#). J'ai rajouté l'arôme d'amande amère avec le colorant dans la guimauve rose soit dans la moitié de la préparation.**



**Enjoy ☐**