Faites des guimauves vous-même

Voici comment faire des guimauves vous-même

Matériaux / Ingrédients

- 310 g de sucre glace tamisé
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1 cuillère à café d'huile non aromatisée
  <18g de gélatine moulue

- 1 pincée de sel
- 1 paquet de sucre vanillé
- 180ml d'eau
- Peut-être du colorant alimentaire rouge

- plat de cuisson
- Mélangeur
- Bol
- Panier et cuisinière
- Cuillère
- Tamis
- Possiblement un emporte-pièce
- Couteau
- Film de maintien de la fraîcheur

Instructions

Préparez le plat de cuisson pour que le mélange ne colle pas:

Mélangez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et 2 cuillères à soupe de fécule de maïs

Enduisez un plat à four très finement d'huile

Séparer le mélange sucre glace/fécule de maïs au fond du plat de cuisson

|

Pour le mélange de guimauve:

Mélangez la gélatine, le sel, le sucre vanillé et l'eau

Laissez ce mélange gonfler pendant 5 minutes

Dans une casserole, chauffez doucement mais sans faire bouillir jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute

|

Pendant ce temps, tamisez 300g de sucre glace dans un saladier

Ajoutez le liquide au sucre glace, en remuant, et fouettez au batteur jusqu'à ce qu'il soit épais et mousseux, environ 5-10 minutes, jusqu'à ce que vous obteniez une crème fluide et libre.

||

Ajoutez du colorant alimentaire si vous le souhaitez.

|

Versez maintenant le mélange dans le plat de cuisson préparé, lissez-le et couvrez-le d'une pellicule plastique.

|
|

Il faut maintenant qu'il repose pendant au moins quatre heures pour qu'il prenne.

Conseil : le mélange durcira plus vite au réfrigérateur. Environ 2 heures suffisent

Une fois la préparation prise, frottez-la finement avec le reste du mélange d'amidon,

Utiliser un couteau pour détacher du bord et retourner.

||

Maintenant, coupez les guimauves en cubes

Ou les découper avec des emporte-pièces.

Sources

- Photo : Jungschar Henggart
- Recipe : https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html et Jungschar Henggart