

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GUIMAUVES PASSION

**150g + 35g pulpe de fruits de la passion - 85g + 75g sucre semoule - 14g gélatine en feuilles - Tant pour tant : 50g maïzena- 50g sucre glace (tamisés ensemble) -
Faire tremper la gélatine dans l'eau froide en la glissant une par une dans l'eau.**

Dans une casserole chauffer à feu doux 150g pulpe de fruits de la passion et 85g sucre semoule. Quand tout est fondu, augmenter le feu et cuire jusqu'à 107°C au thermomètre. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée dans les mains en remuant, puis ajouter les 35g de pulpe restante et les 75g de sucre semoule, mélanger. Munir le robot (Kitche...D) du fouet, verser le mélange dans le bol. Fouetter jusqu'à refroidissement. De liquide le mélange couleur orange va former une masse de couleur jaune vanille. Stopper le robot.

Pendant le refroidissement avec le robot, sur une plaque disposer une feuille de papier sulfurisé. Répartir du tant pour tant, poser un cadre carré en inox de 21,5cm de côté et 2 cm de haut. Huiler l'intérieur du cadre. Verser la guimauve. Saupoudrer de tant pour tant. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser sécher une nuit à température ambiante.

Le lendemain, décoller le papier du dessus. Ôter le cadre, découper en bandes la guimauve.

Les couper en cubes et les passer dans le tant pour tant. Puis les tamiser. Et enfin les garder dans un bocal ou autre.