



## La pâte de guimauve

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

La pâte de guimauve est commercialisée en Angleterre sous l'appellation de marshmallow. Cette pâte est le mélange de sucre cuit à une température bien défini, de blancs d'œufs battus et de gélatine.

### Ingrédients:

- 500g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de glucose liquide
- 6 feuilles de gélatine
- 100g de fécule
- 100g de sucre glace
- un thermomètre à sucre

**Recette pour: 8-10 personnes**



### Réalisation:

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide. Préparer un moule en huilant celui-ci et le saupoudrer d'un mélange de sucre glace et de fécule de maïs (maïzena).

Utiliser autant de fécule que de sucre glace. Mettre à cuire le sucre jusqu'à 127°C. En parallèle, il faut monter les blancs d'œufs au batteur. Utiliser des œufs à température ambiante. Hors du feu, ajouter la gélatine bien égouttée dans le sucre cuit à 127°C.

Ne pas hésiter à la presser pour évacuer au maximum l'eau. Une fois la gélatine mise dans le sirop cuit, bien mélanger sans fouetter et ajouter le parfum de votre choix. Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs montés. Battre jusqu'à ce que la pâte devienne légère et mousseuse et commence à peine à épaissir.

© 2016 vision-plaisir

Elle doit garder sa forme mais rester assez onctueuse pour couler dans le moule. Étaler la pâte dans le moule, étaler avec une spatule et laisser plusieurs heures pour qu'elle prenne. Démouler la pâte en décollant les bords et en saupoudrant de sucre glace et de fécule le plan de travail. Saupoudrer le dessus et les côtés, puis découper des bandes.



Vous pouvez huiler la lame du couteau pour faciliter le découpage. Avec une paire de ciseaux huilée, couper chaque bande de pâte en cubes. Saupoudrer l'ensemble des cubes de sucre glace et de féculé. Disposer les cubes sur une plaque et les laisser sécher quelques heures à température ambiante.

Vous pouvez les conserver deux à trois semaines dans une boîte hermétique.

