

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GUIMAUVES FRAMBOISE/VIOLETTE

150g + 35g pulpe de framboise - 90g + 70g sucre semoule - 14g gélatine en feuilles - 5 gouttes d'extrait de violette - Tant pour tant : 50g maïzena - 50g sucre glace (tamisés ensemble) - Faire tremper la gélatine dans l'eau froide en les glissant dans l'eau 1 par 1.

Préparer une plaque ou un plateau, le recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Répartir du tant pour tant, poser un cadre carré en inox de 21,5cm de côté et de 2cm de haut les bords huilés à l'intérieur.

Dans une casserole, chauffer à feu doux les 150g de pulpe de framboise et 90g de 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, fouetter pour faire fondre. Ajouter les 35g de pulpe restante et les 70g de sucre semoule. Mélanger. Ajouter l'extrait de violette. Munir le robot (Kitch....d) du fouet, verser le mélange dans le bol. Fouetter jusqu'à refroidissement (de liquide le mélange va former une masse de couleur rose). Arrêter.

Verser la guimauve dans le cadre. Saupoudrer de tant pour tant. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Passer le rouleau à pâtisserie pour bien aplanir.

Le lendemain détacher la guimauve du cadre. La découper en bandes puis en cubes. Les passer dans le tant pour tant. Les tamiser. Les réserver dans un bocal.