

Guimauve au chocolat

150 g	sucré
45 g	eau
45 g	glucose ou de sirop de maïs
67 g	glucose ou de sirop de maïs
8 g	gélatine en poudre
40 g	eau
107g	chocolat noir 70%

Saupoudrer la gélatine sur 40 g d'eau et laisser reposer 5 minutes. Chauffer les 3 premiers ingrédients à 110°C.

Dans le bol du mélangeur, mettre le 67 g de glucose et la gélatine fondu. Ajouter le mélange de sucre cuit à 110°C et fouetter à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien fouetté et encore un peu tiède. Verser le chocolat fondu. Mélanger en pliant. Dresser des boules avec une poche à douille sur un tapis silicone légèrement huilé. Le lendemain, enrober les guimauve avec un mélange de sucre glace additionné d'un peu de féculé de maïs.