

GUIMAUVE EN CHOCOLAT

SERGE GRANGER



120 pièces

INGREDIENTS

350g Sucre
440g Miel
310g Eau
150g Glucose
1 Gousse de vanille
45g Feuilles de gélatine
20g de citron
1kg chocolat noir ou au lait ou blanc

1. Cuire à 113° le sucre, 200 miel, 150g d'eau et le glucose
2. Verser la préparation sur 220g de miel dans la cuve d'un batteur
3. Faire tremper la gélatine et bien l'essorer
4. Mélanger les feuilles de gélatine essorées et 160g d'eau
5. Ajouter la vanille et les 20g de citron
6. Mélanger et monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse de façon à la mettre dans un poche à douille
7. Verser la préparation dans les moules à l'aide la poche
8. Réserver à une vingtaine de degrés pendant 24h
9. Le lendemain les démouler et les enrober de chocolat fondu à 30°.

