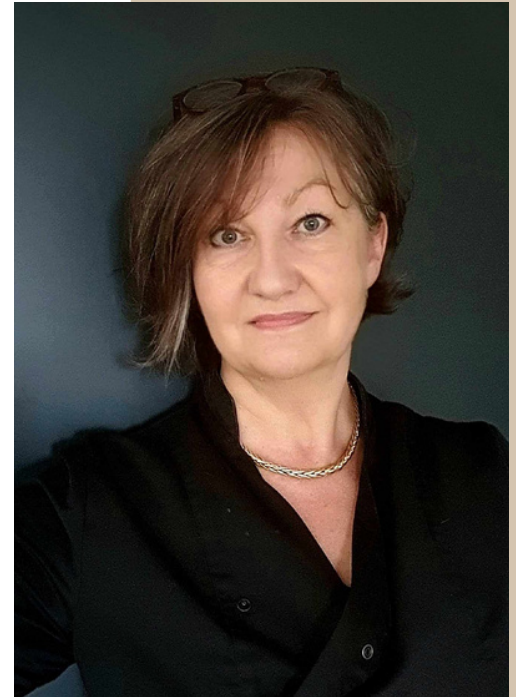


Sucettes de guimauve au chocolat

by Marianne Lesage

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

QSP (Quantité suffisante pour) 30 friandises

La guimauve :

- 125 g de sucre semoule
- 35 g de miel d'acacia
- 40 g d'eau
- 55g de miel d'acacia
- 9 g de gélatine
- 1 gousse de vanille
- TPT 50 g de fécule de pomme de terre /
50g de sucre glace

Pour la décoration :

- 200 g de chocolat au lait.
- QSP vermicelles au chocolat
- QSP vermicelles multicolores au sucre
- QSP perles de sucre
- QSP billes croustillantes au chocolat

**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**



Étapes

La guimauve

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec l'eau et la petite quantité de miel.
2. Mettre la grande quantité de miel dans le bol du robot.
3. Verser le sirop chauffé à 110° C sur le miel.
4. Ajouter la gélatine réhydratée et essorée.
5. Battre jusqu'à refroidissement.
6. Mettre en poche, dresser aussitôt.

Dressage

1. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 à 10 mm, coucher la guimauve en petits boudins de 20 cm et en boules.
2. Laisser refroidir quelques minutes.
3. Saupoudrer avec le TPT pour faciliter les manipulations
4. Former des spirales et des nœuds avec les boudins.
5. Piquer les spirales, les nœuds et les boules avec des bâtonnets pour former des sucettes.

Le chocolat, les décors :

1. Faire fondre le chocolat au micro-ondes à puissance moyenne par séances de 30 secondes, jusqu'à 35°C max.
2. Tremper les sucettes dans le chocolat fondu puis dans les décors.
3. Laisser durcir le chocolat avant de dévorer.



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

