

Intitulé du plat			Type de plat		
Marshmallow ou guimauve ou chamallow ou lard					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence			Nombre de couverts		
			+/- 550 gr		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Sucre s2	gr	225	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre glace et la Maïzena (ou la féculé) 	
eau	cl	10			
Œufs (blancs = 120 gr)	pc	4	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Tamiser et poudrer une partie sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Tamiser le reste en bol, réserver pour la finition. 	
Sucre glace (s0)	gr	100			
Maïzena ou féculé de p.d.t	gr	100	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Huiler légèrement un ou plusieurs emporte-pièce ou cercles métalliques et posez-les sur la plaque poudrée. 	
Gélatine (feuilles)	gr	12			
<i>facultatif</i>			1.4	<ul style="list-style-type: none"> Dans une sauteuse, verser l'eau et le sucre. Porter à ébullition, jusqu'à une t° de 122°C. Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Les blancs, pas trop fermes et doivent juste former comme un bec d'oiseau. 	
Fleur d'oranger	C à s	3			
colorant			1.5	<ul style="list-style-type: none"> Egoutter la gélatine. Versez-la dans le sirop, quand il est à la bonne t°. Verser le sirop petit à petit sur les blancs, en les fouettant à vitesse modérée, jusqu'à refroidissement, aux environs des 35°. 	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter l'eau de fleur d'oranger et éventuellement quelques gouttes de colorant. 	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> Verser le mélange dans un ou plusieurs emporte-pièce métalliques ou dresser à la poche. Lisser la surface à la spatule des emporte-pièces. 	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> Saupoudrer du mélange sucre glace et Maïzena (ou féculé). Reposer pendant au moins 3 h, voire une nuit. 	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> Démouler. Couper en cubes ou ... puis passez les dans le bol qui contient le mélange sucre glace et Maïzena (ou féculé). 	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> conserver dans une boîte hermétique pendant +- une semaine. 	
Schéma ou dessin ou photo					
					