

Gimauve de rosas (Nubes mahsmalows)

Gerichtart: Varios · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

ZUTATEN

0

90 gr	Claros de huevo
1 gr	Cremor tártaro
40 gr	Gelatina en hojas
	Rosas — esencia ò 5 cl de agua de rosas
750 gr	Azúcar
150 gr	Glucosa — jarabe
165 ml	Agua
100 gr	Maicena
100 gr	Azúcar glass

ZUBEREITUNG

Remojar la gelatina en agua fría, secar bien y fundir en el agua de azahar calentada al baño maria. montar las claras despacio, con el crémor tártaro, hacer un jarabe con la glucosa y el azúcar llevarlo a 130º, añadir a las clara en chorro fino sin dejar de batir, por ultimo la gelatina, también en chorro fino, continuar batiendo, al menos tres cuartos de hora, a baja potencia, hasta quede una pasta compacta y brillante, ligera y seca. Mezclar el azúcar glass y la maicena, espolvorear un papel sulfurizado y extender la masa, volver a espolvorear. Reposar unas horas, en nevera y cortar, espolvoreando de nuevo.