

# Gimaube de rosas (Nubes mahsmalows)

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

## INGREDIENTES

0

90 gr Claras 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

## ELABORACIÓN

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 130°, 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.