



< retour

Epicerie

Marshmallow



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Chocolat, glace et confiserie

Poids moyen : 4.6g

La guimauve (marshmallow en anglais), ou pâte de guimauve, est une confiserie originellement confectionnée avec le mucilage extrait de la guimauve mais qui, dans sa forme moderne est faite de sucre, de blanc d'œufs et de gélatine. Elle a une consistance spongieuse et généralement la forme de cubes ou de longs bâtons souples. Elle est naturellement d'un goût assez neutre et de couleur blanche mais est souvent aromatisée et

colorée en teinte pastel dont les plus courantes sont rose, verte, bleue et jaune.

COMMENT PRÉPARER ?

Dans la culture populaire américaine, on consomme la guimauve grillée, généralement lors de veillées autour d'un feu de camp. La guimauve est placée au bout d'un bâton, et grillée au-dessus du feu. Cela caramélise sa surface, et liquéfie son cœur. Les guimauves grillées encore chaudes sont très collantes, gare aux brûlures.

Une variante, au décapeur thermique, est peut-être moins poétique, mais assure une caramélisation parfaite de l'extérieur sans pour autant brûler le sucre.

Une autre variante de la guimauve grillée consiste à placer trois guimauves dans un bol et d'enfourner le tout au micro-onde. Quand les guimauves ont triplé de volume, les sortir et attendre qu'elles dégonflent et refroidissent un peu. C'est du cœur de guimauve grillé. En travaillant cette masse on obtient une pâte irisée, la guimauve de fête foraine.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

358
kcal

protéines

3,50
g

glucide

86,10
g

sucre

71,80
g

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

L'extrait mucilagineux de la racine de guimauve (*Althaea officinalis* et marshmallow en anglais), mixé avec des noix et du miel depuis l'ancienne Egypte, était réputé pour ses vertus médicinales permettant de lutter contre le mal de gorge. Les Français ont modifié la recette au début du XIXe siècle en remplaçant le miel par du sucre, puis à la fin du même siècle, en ajoutant un blanc d'oeuf battu, de la gélatine et de l'amidon. La préparation était souvent aromatisée à l'eau de rose. Le marshmallow a pu être produit de façon industrielle grâce à l'Américain Alex Doumak qui inventa, en 1948, un procédé d'extrusion consistant à produire un cylindre continu de pâtes coupés en sections régulières et roulés dans un mélange de fécule et de sucre glace.

Barre colorée [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Petites crèmes à la guimauve [4]

[En savoir plus](#) [4]

Chapeaux de sorcière au chocolat [5]

[En savoir plus](#) [5]

Makis dessert [6]

[En savoir plus](#) [6]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15696>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15696>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/barre-coloree>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/petites-cremes-la-guimauve>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/chapeaux-de-sorciere-au-chocolat>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/makis-dessert>