



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉS
Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

Guimauve à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

INGRÉDIENTS

Verveine Artisanale 30°...	100 g
Eau.....	310 g
Sucre.....	500 g
Miel.....	200 g
Gélatine.....	22 g
Blancs d'œufs.....	175 g

- Mettre 22g de gélatine à gonfler dans de l'eau froide.
- Cuire 500g de sucre, 200g de miel et 200g d'eau à 130°C, ajouter la gélatine hydratée.
- Verser au filet sur les 175g de blancs montés et 100g de Verveine Artisanale 30°.
- Dresser dans un moule ou à la poche sur un papier sulfurisé légèrement huilé.
- Laisser les guimauves refroidir durant 2h30 à 3h au frais ou 24h minimum avant la découpe.