



SUCRÉ



50



1H15

FRAISE TAGADA MAISON

INGRÉDIENTS

- 220 G de sucre en poudre
- 5 cl d'eau
- 25 de glucose
- Quelques gouttes d'arôme naturel de fraise
- Quelques gouttes de colorant rose
- 13 g de gélatine
- 1 blanc d'œuf

100 g de sucre en poudre et beaucoup de patience pour la décoration.

ÉTAPES

1. Dissoudre la gélatine dans l'arôme de fraise.
2. Monter simultanément le blanc en neige et préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Lorsque celui-ci atteint 130 degrés, l'incorporer au blanc en continuant de battre puis incorporer le mélange gélatine-fraise.
3. Ajouter le colorant et continuer de battre 1 minute.
4. Préparer une plaque chemisée d'une feuille de papier sulfurisé et parsemer le sucre en poudre.
5. Coucher des petites boules de guimauve à la poche à douille sur la plaque sucrée.
6. Laisser refroidir 30 minutes au réfrigérateur.
7. Rouler ensuite les "fraises tagada" dans un bol rempli de sucre en poudre pour éviter qu'elles ne collent.

Le résultat est tout aussi goûteux, mais beaucoup plus fondant et surtout plus naturel. 🍓 ✨



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU