

MASSEPAIN

RECETTE N°118

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de sucre semoule
- 250 g de sucre glace
- 200 g de poudre d'amandes
- 1 blanc d'oeuf
- 1 dl d'eau

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- sachet de congélation
- fourchette
- cuillère en bois

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Versez 1 dl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre en poudre et posez la casserole sur feu doux.
02. Laissez cuire le sirop au boullé 115°C, 118°C et plongez la casserole dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson du sirop et le rafraîchir.
03. Versez la poudre d'amandes dans le sirop et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
04. Battez le blanc à la fourchette et ajoutez-le dans la casserole.
05. Mélangez.
06. Posez la casserole sur feu doux et remuez pendant environ 3 mn, jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse.
07. Poudrez le plan de travail de sucre glace posez la pâte sur le plan de travail et malaxez-la pendant 5 mn, en y incorporant le sucre glace, jusqu'à ce qu'elle soit élastique et lisse.
08. Roulez le massepain en boule et enfermez cette boule dans un sachet pour congélation.
09. Laissez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.

NOTES PERSONNELLES
