

Recette générale pour la rose

Détachez les pétales de rose.

Détendez un blanc d'œuf avec trois fois son volume d'eau.

Déposez le sucre cristallisé dans un grand bol.

Ensuite badigeonnez au pinceau les pétales de roses avec le blanc d'œuf : bien essuyer l'excès de liquide avec le pinceau bien essoré.

Posez sur le sucre et remuer le bol pour que le sucre enveloppe les deux faces du pétale. Soulever avec une fourchette, retourner pour faire tomber le sucre qui pouvait être sur le dessus.

Déposez au fur et à mesure sur une plaque garnie de papier cuisson ou mieux, sur une grille de déshydrateur.

Mettez à 50° pendant 1 heure à 1 heure et demie : il faut que les pétales soient totalement séchés y compris le point d'attache à leur base qui comporte une surépaisseur.

Après ce temps vérifiez que l'ensemble est bien cristallisé. Et sortez-les délicatement du four ou du déshydrateur

A mettre dans une boîte à l'abri de l'humidité et de la lumière

Autres fleurs

Après les roses, se limiter pour commencer à des fleurs avec grands pétales comme les tulipes.

Utilisations

Pétales tels que : garnir un dessert, un nappage de gâteau, dans une flûte à champagne...

Emiettées pour givrer un verre, faire un habit de fête au foie gras, pour parsemer une préparation sucrée...

Notes perso

.....

.....

.....

.....