

# GUIMAUVE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau (1)	104	20,84
Sucre Inverti	65	13,03
Sucre	195	39,08
Pâte vanille	6	1,20
Pectine 325NH95	6	1,20
Eau (2)	52	10,42
Xanthane	6	1,20
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>6,82</b>	<b>1,37</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	58,18	11,66
<b>Total</b>	<b>499</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Mélanger la pâte de vanille avec l'eau (1).
- Faire bouillir l'eau (2) avec la pectine puis réserver au froid positif.
- Cuire l'eau (1), la trimoline, le sucre à 110°C. En fin de cuisson, ajouter le xanthane puis mixer.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Verser le sirop sur Yumgo Blanc Poudre réhydraté, puis ajouter la masse pectine (eau (2) + pectine) fondue.
- Monter la guimauve à la vitesse maximale du batteur puis couler à 35°C.
- Conservez la guimauve dans une boîte hermétique à température ambiante ou au congélateur.



## CONSEILS

- Remplacer l'eau pour hydrater la poudre par des purées de fruits ou du café pour aromatiser la guimauve.