

# GUIMAUVE GÉLATINE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau 1	100	16,6
Sucre	250	41,6
Sirop de glucose DE38	100	16,6
Gélatine	11	1,8
Eau 2 (pour hydrater la gélatine)	55	9,2
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>9</b>	<b>1,5</b>
<b>Eau 3 (pour hydrater la poudre)</b>	<b>76</b>	<b>12,7</b>
Colorant	-	-
Arôme	-	-
<b>Total</b>	<b>601</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Porter l'eau (1) et le sucre à ébullition, ajouter le glucose et cuire à 130°C. Décuire avec la gélatine réhydratée avec l'eau (2).
- Mélanger Yumgo Blanc poudre et l'eau (3) afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc poudre réhydraté au fouet et y verser le sirop précédemment obtenu. Ajouter le colorant.
- Ajouter l'arôme quand la guimauve est pratiquement refroidie.
- Lisser la guimauve dans un cadre de 20x20cm graissé.
- Laisser cristalliser 12h à température ambiante.



## CONSEILS

- Remplacer l'eau 3 par de la purée de fruit pour obtenir une guimauve aromatisée.