

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
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	9	1,5
Eau 3 (pour hydrater la poudre)	76	12,7
Colorant	-	-
Arôme	-	-
Total	601	100,0



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.