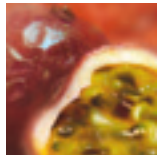


Guimauve fruits

AVEC BLANCS D'OEUFS OU SUCRE INVERTI

Recette proposée par **CHRISTOPHE NIEL**, chef pâtissier, Président de l'APRECA





INGRÉDIENTS

Recette quelque soit la purée de fruit RAVIFRUIT

Pour 1 cadre 20x20

■ Guimauve Fruits avec blancs d'œufs

Gélatine poudre 24g
Eau 100g
Purée de fruits Ravifruit 220g
Eau 270g
545g de Sucre
Blancs d'œufs 75g
Sucre 18g

PROCÉDÉ

Guimauve fruits avec blancs d'œufs

Réhydrater la gélatine poudre avec 100g d'eau pendant 15mn.
Chauffer à 50°C la Purée de fruits Ravifruit de votre choix, puis la verser sur la gélatine.
Cuire à 130°C, 270g d'eau et 545g de sucre. Décuire le sucre avec le mélange purée et gélatine.
Monter les blancs avec 18g de sucre. Ajouter le mélange sucre, purée, gélatine.
Monter jusqu'à refroidissement, puis couler en cadre sur silpat graissé

FINITION

Sucre glace QS
Fleur de maïs (maïzena) QS
QS : quantité suffisant

INGRÉDIENTS

Recette quelque soit la purée de fruit RAVIFRUIT

Pour 1 cadre 20x20

■ Guimauve Fruits avec Sucre inversi

Gélatine poudre 24g
Eau 75g
Purée de fruits Ravifruit 220g
Eau 80g
Sucre 240g
Sucre inversi 80g
Sucre inversi 115g

PROCÉDÉ

Guimauve fruits avec Sucre inversi

Réhydrater la gélatine poudre avec 75g d'eau pendant 15mn.
Chauffer à 50°C la Purée de fruits Ravifruit de votre choix, puis verser la gélatine.
Cuire à 115°C, 80g d'eau, 240g de sucre et 80g de sucre inversi.
Décuire le sucre avec le mélange purée et gélatine et verser sur 115g de sucre inversi.
Monter jusqu'à refroidissement.
Couler en cadre sur silpat graissé.

FINITION

Sucre glace QS
Fleur de maïs (maïzena) QS
QS : quantité suffisant

