

LES CONFISERIES

GUIMAUVES

De savoureuses confiseries au bon goût de fruit à déguster au goûter !

@Marc Hemery

@Hugo Alessio

RECETTE POUR 1 CADRE 57 X 37 X 2 CM DE CHAQUE PARFUM

GUIMAUVES FRAMBOISES, HIBISCUS, CRANBERRIES

- 55 g Gélatine bovine DISGROUP
- 275 g Purée framboise, hibiscus, cranberries (1)
- 395 g Purée framboise, hibiscus, cranberries (2)
- 215 g Lebboline (1)
- 325 g Sucre
- 130 g Lebboline (2)
- 130 g Purée framboise, hibiscus, cranberries (3)

GUIMAUVES PABANA

- 48 g Gélatine bovine DISGROUP
- 290 g Purée pabana (1)
- 290 g Purée pabana (2)
- 245 g Lebboline (1)
- 330 g Sucre
- 135 g Lebboline (2)
- 130 g Purée pabana (3)

MONTAGE DES GUIMAUVES

Faire hydrater la gélatine poudre dans 290 g de purée (1). Verser dans la cuve, la purée (2) et la lebboline (1). Dans une casserole, faire chauffer à 110°C, la purée (3), le sucre et la lebboline (2). Foisonner à grande vitesse jusqu'à refroidissement (environ 27°C). Etaler dans un cadre puis mettre au froid pour environ 6 heures afin de la faire prendre. Découper en cube de 2 cm de côté à l'aide d'une guitare et les enrober de Biancaneve Irca.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »