

GUIMAUVES



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 1 cadre 60 x 40 cm - H 3,5 cm



INGRÉDIENTS

- 980 g de sucre
- 300 g d'eau
- 300 g de Lebboline
- 400 g de Lebboline
- 200 g de Joypaste (fraise, framboise, mandarine, citron ou menthe ...)
- 70 g de gélatine 200 blooms
- 420 g d'eau
- 6 g de solution acide
 - 50% d'eau
 - 50% d'acide tartrique
- Biancaneve pour l'enrobage



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Cuire l'eau, le sucre et la Lebboline à 110°C. Verser sur la 2^{ème} partie de Lebboline et la pâte Joypaste. Fouetter puis incorporer la gélatine réhydratée avec l'eau. Monter au batteur en vitesse moyenne durant 15 mn minimum. Mélanger avec l'acide tartrique. Débarrasser en cadre sur toile de cuisson graissée. Laisser prendre pendant 6 heures minimum. Décadrer, saupoudrer de Biancaneve. Détailler en cubes de 3x3 cm et enrober de Biancaneve.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : www.disgroup.fr

MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »