



## Guimauves

Procédé : cuire Fruit'Purée (1) avec le sucre et la trimoline (1) à 110°C. Tremper la gélatine, l'essorer et la faire fondre dans Fruit'Purée (2). Dans la cuve d'un batteur, mélanger la trimoline (2) au fouet ; ajouter le premier mélange puis le second. Continuer à mélanger jusqu'au refroidissement de l'appareil. Débarrasser en cadre avec de la fécule de pomme de terre ou sucre glace. Laisser reposer 12 heures puis découper.

	SUCRE	BRIX	FRUIT'PURÉE 1	GUIMAUVES			FRUIT'PURÉE 2		
				SUCRE	TRIMOLINE (1)	GÉLATINE 200 BLOOMS		TRIMOLINE (2)	EAU (1)
Cassis	0%	17,0	850	850	265	76	150	380	
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise	10%	17,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise Senga	0%	8,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise Mara des bois	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise des bois & Mara des bois	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
Framboise	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
Fruits rouges	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
Griotte	0%	18,0	850	850	265	76	150	380	
Groseille	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
Mûre	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
Myrtille	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
Abricot	0%	12,0	850	850	265	76	150	380	
Argousier	0%	6,0	850	850	265	80	150	380	
Coing	0%	15,0	850	850	265	76	150	380	
Figue de Provence	0%	22,0	850	850	265	76	150	380	
Kiwi	0%	15,0	850	850	265	76	150	380	
Melon	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
Menthe	0%	14,0	850	850	265	76	150	380	
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	850	850	265	76	150	380	
Pêche blanche	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
Pêche de vigne	0%	12,0	850	850	265	76	150	380	
Pêche jaune	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
Poire Williams	0%	14,0	850	850	265	76	150	380	
Pomme Granny Smith	0%	12,0	850	850	265	76	150	380	
Rhubarbe verte	0%	5,0	850	850	265	76	150	380	

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE 1	GUIMAUVES			FRUIT PURÉE 2			
				SUCRE	TRIMOLINE (1)	GÉLATINE 200 BLOOMS		TRIMOLINE (2)	EAU (1)	EAU (2)
Ananas	0%	13,0	850	850	265	76	150	380		
Banane	0%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Corossol	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
Figue de Barbarie	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Fruit de la passion	0%	13,0	850	850	265	76	150	380		
Fruits exotiques	0%	15,0	850	850	265	76	150	380		
Gingembre	0%	3,0	850*	850	265	80	75	380		
Goyave rose	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Litchi	0%	14,0	850	850	265	76	150	380		
Mangue	0%	18,0	850	850	265	76	150	380		
Noix de coco	0%	8,5	850	850	265	76	150	380		
Bergamote	0%	9,0	850	850	265	80	150	380		
Calamondin	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Citron jaune	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Citron jaune Broyé	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Citron vert	0%	9,0	850	850	265	76	150	380		
Kumquat	0%	15,0	850	850	265	80	150	380		
Mandarine	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Orange	0%	11,0	850	850	265	76	150	380		
Orange sanguine	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Pamplemousse	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Sudachi	0%	8,0	850	850	265	76	150	380		
Yuğu	0%	9,0	850	850	265	76	150	380		
Framboise Mecker, France	0%	10,0	850	850	265	76	150	380		
Fruit de la passion	0%	13,0	850	850	265	76	150	380		
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	850	850	265	80	150	380		
Banalime Ginger	0%	17,0	849	849	264	67	149	378		
Berriollette	10%	20,0	850	850	265	76	150	380		
Cherrymome	10%	27,0	850	850	265	80	150	380		
Espel'peach	0%	10,0	850	850	265	75	150	380		
Exotic Ginger	0%	16,0	849	849	264	67	149	381		
Hibis'pear	0%	16,0	850	850	265	76	150	380		
Lucosis	0%	12,0	850	850	265	76	150	380		
Lych'Y Pink	10%	22,0	850	850	265	76	150	380		
Cara'Tatin	13,3%	31,0	850	850	265	76	150	380		
Red Fennel	10%	16,0	850	850	265	80	150	380		
Amande blanche	0%	74,0	1000	2250	700	200		1000	2250	400
Noisette torréfiée	0%	72,0	1000	2250	700	200		1000	2250	400
Pistache verte	0%	74,0	1000	2250	700	200		1000	2250	400

\*Remplacer par de l'eau.