



GUIMAUVES

	SUCRE SUGAR	BRIX	FRUIT PURÉE 1	GUIMAUVES			FRUIT PURÉE 2		
				SUCRE	TRIMOLINE (1)	GÉLATINE 200 BLOOMS		TRIMOLINE (2)	EAU (1)
Cassis	10%	24,0	850	850	265	76	150	380	
Cassis Noir de Bourgogne	10%	23,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise	10%	17,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise Senga	0%	9,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise Mara des bois	10%	17,0	850	850	265	76	150	380	
Fraise des bois & Mara des bois	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
Framboise	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
Fruits rouges	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Griotte	10%	27,0	850	850	265	76	150	380	
Groseille	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Mûre	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Myrtille	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Abricot	10%	21,0	850	850	265	76	150	380	
Argousier	0%	6,0	850	850	265	80	150	380	
Coing	10%	24,0	850	850	265	76	150	380	
Figue de Provence	10%	25,0	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	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
Pêche de vigne	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
Pêche jaune	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Poire Williams	0%	14,0	850	850	265	76	150	380	
Pomme Granny Smith	10%	21,0	850	850	265	76	150	380	
Rhubarbe verte	10%	14,0	850	850	265	76	150	380	



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.

Pour fruits secs : cuire l'eau (1), le sucre et la trimoline (1) à 110°C. Essorer la gélatine préalablement trempée et la faire fondre dans l'eau (2). Mélanger la trimoline (2) avec la Fruit'Elite Fruits Secs au batteur puis ajouter le premier mélange et la gélatine. Laisser refroidir jusqu'à température ambiante au batteur. Débarrasser en cadre avec de la fécule de pomme de terre ou du sucre glace. Laisser reposer une nuit puis découper.

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	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
Prune de java	0%	13,0	850	850	265	72	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	
Yuзу	0%	9,0	850	850	265	76	150	380	
Framboise Mecker du Massif Central, France	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
Fruit de la passion Passiflora Edulis jaune de Côte d'Ivoire	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
Noix de coco	10%	24,0	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	
Bergamangado	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
Berriollette	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Cherrymome	10%	27,0	850	850	265	80	150	380	
Coranaba	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
Exotic Ginger	0%	16,0	849	849	264	67	149	381	
Litchi et framboise à la rose	10%	22,0	850	850	265	76	150	380	
Pomme cuite au caramel et à la cannelle	22%	31,0	850	850	265	76	150	380	
Red Fennel	10%	16,0	850	850	265	80	150	380	
Amande blanche	0%	74,0	1 000	2 250	700	200	1 000	2 250	400
Noisette torréfiée	0%	72,0	1 000	2 250	700	200	1 000	2 250	400
Pistache verte	0%	74,0	1 000	2 250	700	200	1 000	2 250	400

*Remplacer par de l'eau.