



équilibrés



GUIMAUVES

JORDI PUIGVERT

Consultant international en pâtisserie - Sweet'n go



PROCÉDURE

- Hydrater les feuilles de gélatine dans 1 litre d'eau froide pendant 15 minutes.
- Disposer dans la cuve du batteur la purée de fruit, la gélatine hydratée et essorée et la trimoline.
- En parallèle, chauffer l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole à 110°C. Retirer du feu puis verser petit à petit dans la cuve du batteur en battant à vitesse moyenne.
- Continuer de monter et dès que le mélange commence à épaissir, augmenter la vitesse du batteur.
- A 40°C, débarasser l'appareil dans un cadre de 2,5 cm de hauteur, préalablement huilé
- Saupoudrez la surface avec le mélange amidon et sucre glace.
- Laisser reposer 24 heures dans le cadre puis découper à la guitare et enrober avec le mélange amidon et sucre glace.



Mélange amidon et sucre glace

Ingrédients :

650 g amidon de maïs

350 g sucre glace

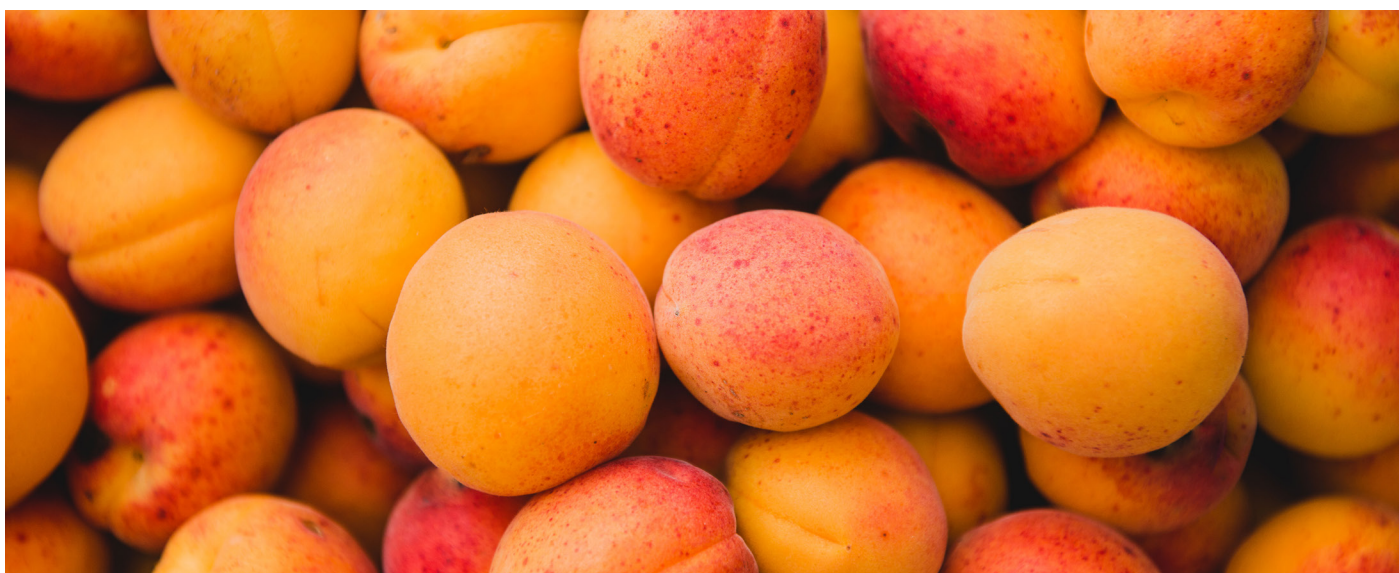
Important :

Pour les guimauves aux purées et jus d'agrumes, porter le sirop à 115°C au lieu de 110°C.

RECETTES

Purées et jus de fruits BIO

Purées et Jus	Purée (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Sirop de glucose liquide (g)	Sucre inverti type Trimoline (g)	Gélatine feuille 200 Bloom or (g)	Solution acide tartrique 50% (g)
Abricot BIO - <i>France / Italie</i>	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Banane BIO	1000		1820	1000	1484	2109	400	50
Cassis BIO	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Jus de Citron jaune BIO	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Jus de Citron vert BIO - <i>Brésil</i>	1000	60	1820	1000	1484	2109	400	
Fraise BIO (<i>Senga</i>)	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Framboise BIO (<i>Willamette</i>) - <i>Montagnes de Kopaonik - Serbie</i>	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Fruit de la passion BIO - <i>Pérou</i>	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Mandarine BIO - <i>Sicile</i>	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Mangue BIO (<i>Alphonso</i>) - <i>Inde</i>	1000	120	120	28	1110	150	22	
Myrtille BIO	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pêche de Vigne BIO - <i>Côteaux du Lyonnais - France</i>	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Poire Williams BIO - <i>France</i>	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pomme verte BIO - <i>Granny - France</i>	1000		1820	1000	1484	2109	400	40



RECETTES

Purées et jus de fruits et légumes sans sucres ajoutés

Purées et jus	Purée (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Sirup de glucose liquide (g)	Sucre inverti type Trimoline (g)	Gélatine feuille 200 bloom (g)	Solution acide tartrique 50% (g)
Abricot - Vallée du Rhône - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Ananas	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	35
Ananas EXTRA	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Baie d'églantier	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Banane	1000		1820	1000	1484	2109	400	50
Bergamote - Sicile	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Betterave rouge - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Cassis - France	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Citron jaune - Espagne	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Citron jaune - Sicile	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Citron jaune pulpe	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Citron vert	1000	60	1820	1000	1484	2109	400	
Coing	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Cranberry	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Figue violette	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Fraise (Mélange équilibré de 4 variétés)	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Fraise des bois	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Fraise mara des bois - France	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Fraise Senga Sengana	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Framboise (Willamette + Mecker)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre, griotte)	1000	50g concentré fraise + 50g concentré cassis	1820	1000	1484	2109	400	
Goyave	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Grenade	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Griotte (Oblacinska)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Groseille - Monts et Coteaux du Lyonnais - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Kalamansi	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Kiwi avec pépins - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Litchi	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Mandarine - Sicile	1000	100	1820	1000	1484	2109	400	
Mangue (Alphonso) - Inde	1000	100 concentré orange	1820	1000	1484	2109	400	
Melon	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Mirabelle - Coteaux du Lyonnais - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Mûre	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Myrtille sauvage	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Noix de coco (avec râpé de coco)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Noix de coco (lait sans râpé de coco)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Orange amère - Espagne	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Orange blonde - Sicile	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Orange sanguine - Sicile	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pamplemousse rose	1000		1820	1000	1484	2109	400	40

RECETTES

Purées et jus	Purée (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Sirop de glucose liquide (g)	Sucre inverti type Trimoline (g)	Gélatine feuille 200 bloom (g)	Solution acide tartrique 50% (g)
Passion - Pérou	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pêche blanche - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pêche jaune - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pêche vigne - Coteaux du Lyonnais - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Poire Williams - Coteaux du Lyonnais - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Poivron rouge	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pomme RedLove® - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pomme verte - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Potiron	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Rhubarbe	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Sudachi - Japon	1000		1820	1000	1484	2109	400	
Yuzu - Japon	1000		1820	1000	1484	2109	400	20



Purées et jus de fruits sucrés

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Sirop de glucose liquide (g)	Sucre inverti type Trimoline (g)	Gélatine feuille 200 bloom (g)	Solution acide tartrique 50% (g)
Citron broyé	1000	1820	1000	1484	2109	400	25
Citron jaune - Espagne	1000	1820	1000	1484	2109	400	
Framboise "sélection" (Willamette)	1000	1820	1000	1484	2109	400	40
Marron	1000	1820	1000	1484	2109	400	40
Passion	1000	1820	1000	1484	2109	400	40



Purées et cocktails de fruits

Purées et jus	Purée (g)	Concentré (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Sirop de glucose liquide (g)	Sucre inverti type Trimoline (g)	Gélatine feuille 200 bloom (g)	Solution acide tartrique 50% (g)
Bapamanga (banane, passion, mangue)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Cactus lime (figue de barbarie, citron vert)	1000	40	1820	1000	1484	2109	400	
Lambada (passion, mangue, goyave, abricot, citron jaune, orange, framboise)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Martinique (passion, mangue, ananas, citron vert)	1000		1820	1000	1484	2109	400	40
Pinacolada (ananas, noix de coco, citron vert, rhum, triple sec)	1000	50g concentré citron vert	1820	1000	1484	2109	400	



SAS SICA SICODIS
475, route de Mornant
69440 Saint Laurent d'Agnay - FRANCE

Tél : +33 478 48 30 50

www.sicolly.fr