



FICHE ÉQUILIBRE

Guimauves

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure guimauve avec blancs d'oeufs

- Mélanger le sucre, l'eau et le glucose. Cuire jusqu'à 120°C.
- Une fois la température atteinte, verser les blancs d'oeufs dans le bol du robot et commencer à fouetter. Continuer à cuire le sirop jusqu'à 132°C.
- Verser le sirop petit à petit sur les blancs d'oeufs montés, en augmentant la vitesse du fouet.
- Faire fondre les feuilles de gélatine au micro-ondes à 50°C, puis les ajouter à la préparation.
- En continuant de fouetter, ajouter la purée de fruit et le concentré selon la recette. Puis, étaler la préparation dans un cadre recouvert de papier sulfurisé préalablement graissé ou couvert de fécule tamisé.
- Pour recouvrir la guimauve : 650g de fécule de pomme de terre ou de maïs et 350g de sucre glace.
- Utilisation du colorant alimentaire : 0.12ml pour l'ensemble de la recette.

Procédure guimauve sans blancs d'oeufs

- Mélanger ensemble le sucre, le dextrose, le glucose liquide et l'eau. Chauffer à 130°C. Ensuite, mélanger dans le robot, la trimoline et la gélatine préalablement hydratée.
- Ajouter le mélange précédent en versant petit à petit. Mélanger à vitesse moyenne.
- Laisser la préparation monter jusqu'à l'obtention d'un volume satisfaisant.
- Ajouter ensuite la préparation acide, le colorant (si besoin), la purée de fruit et le concentré selon la recette. Fouetter jusqu'à ce que le mélange atteigne 45°C. Puis étaler la préparation dans un cadre recouvert de papier sulfurisé préalablement graissé ou couvert de fécule tamisée.
- Pour recouvrir la guimauve : 650g de fécule de pomme de terre ou de maïs et 350g de sucre glace.
- Solution acide : 50% d'acide citrique ou tartrique et 50% d'eau.
- Utilisation du colorant alimentaire : 0.12ml pour l'ensemble de la recette.
- Gélatine : utiliser de la gélatine en poudre (200 Bloom) hydratée avec 5 fois son poids en eau.



Recettes avec blancs d'oeufs

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Glucose liquide (g)	Blancs d'oeuf (g)	Feuille de gélatine (g)	Purée concentrée (g)
Abricot	126	470	142	77	164	23	
Ananas	126	470	142	77	164	23	
Ananas intense	126	470	142	77	164	23	
Banane	126	470	142	77	164	23	
Cassis	126	470	142	77	164	23	
Citron jaune	110	470	142	77	164	23	10
Citron broyé	110	470	144	77	164	25	
Citron vert	126	470	144	77	164	23	10
Coing	126	470	142	77	164	23	
Figue violette	126	470	142	77	164	23	
Fraise	126	470	142	77	164	23	15
Fraise des bois	126	470	142	77	164	23	15
Framboise	126	470	142	77	164	23	15
Fruits rouges	126	470	142	77	164	23	
Goyave	126	470	142	77	164	23	
Griotte	126	470	142	77	164	23	15
Groseille	126	470	142	77	164	23	15
Kalamansi	110	470	142	77	164	23	
Litchi	126	470	142	77	164	23	
Mandarine	126	470	142	77	164	23	15
Mangue	126	470	142	77	164	23	
Melon	126	470	142	77	164	23	
Mirabelle	126	470	142	77	164	23	
Mûre	126	470	142	77	164	23	
Myrtille sauvage	126	470	142	77	164	23	
Noix de coco avec râpé	126	470	142	77	164	23	
Noix de coco lait sans râpé	126	470	142	77	164	23	
Orange blonde	126	470	142	77	164	23	





Recettes avec blancs d'oeufs

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Eau (g)	Glucose liquide (g)	Blancs d'oeuf (g)	Feuille de gélatine (g)	Purée concentrée (g)
Orange sanguine	126	470	142	77	164	23	
Pamplemousse rose	110	470	144	77	164	25	10
Passion jaune	126	470	142	77	164	23	15
Passion violet	126	470	142	77	164	23	15
Pêche blanche	126	470	142	77	164	23	
Pêche jaune	126	470	142	77	164	23	
Pêche de vigne	126	470	142	77	164	23	
Poire Williams	126	470	142	77	164	23	
Pomme verte	126	470	142	77	164	23	
Rhubarbe	126	470	142	77	164	23	
Tangor	126	470	142	77	164	23	15
Yuzu	110	470	144	77	164	25	10





Recettes sans blancs d'oeufs

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Dextrose (g)	Eau (g)	Glucose liquide (g)	Préparation de gélatine (g)	Trimoline (g)	Purée concentrée (g)	Solution acide (g)
Abricot	126	282	160	119	119	118	76		4
Ananas	126	282	160	119	119	118	76		4
Ananas intense	126	282	160	119	119	118	76		4
Banane	126	282	160	119	119	118	76		4
Cassis	126	282	160	119	119	118	76		
Citron jaune	87	282	160	119	119	118	76	10	
Citron broyé	72 + 25 purée de citron	282	160	119	119	118	76	10	
Citron vert	87	282	160	119	119	118	76	10	
Coing	126	282	160	119	119	118	76		4
Figue violette	126	282	160	119	119	118	76		4
Fraise	126	282	160	119	119	118	76	16	
Fraise des bois	126	282	160	119	119	118	76	16	
Framboise	126	282	160	119	119	118	76	16	
Fruits rouges	126	282	160	119	119	118	76		
Goyave	126	282	160	119	119	118	76		4
Griotte	126	282	160	119	119	118	76		
Groseille	126	282	160	119	119	118	76	16	4
Kalamansi	97	282	160	119	119	118	76		
Litchi	126	282	160	119	119	118	76		4
Mandarine	110	282	160	119	119	118	76	16	
Mangue	126	282	160	119	119	118	76		4
Melon	126	282	160	119	119	118	76		4
Mirabelle	126	282	160	119	119	118	76		4
Mûre	126	282	160	119	119	118	76		
Myrtille sauvage	126	282	160	119	119	118	76		
Noix de coco avec râpé	126	282	160	119	119	118	76		4
Noix de coco lait sans râpé	126	282	160	119	119	118	76		4
Orange blonde	110	282	160	119	119	118	76	16	





Recettes sans blancs d'oeufs

Purées et jus	Purée (g)	Sucre (g)	Dextrose (g)	Eau (g)	Glucose liquide (g)	Préparation de gélatine (g)	Trimoline (g)	Purée concentrée (g)	Solution acide (g)
Orange sanguine	126	282	160	119	119	118	76		4
Pamplemousse rose	97	282	160	119	119	118	76		
Passion jaune	110	282	160	119	119	118	76	16	
Passion violet	110	282	160	119	119	118	76	16	
Pêche blanche	126	282	160	119	119	118	76		4
Pêche jaune	126	282	160	119	119	118	76		4
Pêche de vigne	126	282	160	119	119	118	76		4
Poire Williams	126	282	160	119	119	118	76		4
Pomme verte	95 + 31 jus de pomme	282	160	119	119	118	76		4
Rhubarbe	126	282	160	119	119	118	76		4
Tangor	110	282	160	119	119	118	76	16	
Yuzu	97	282	160	119	119	118	76		





Process with egg whites

- Mix the sugar, water and glucose. Cook until it reaches 120°C.
- Once the temperature has been reached, pour the egg whites into the food processor bowl and start whisking. Continue cooking the syrup until it reaches 132°C.
- Pour the syrup gradually over the whisked egg whites, increasing the whisk speed as you go.
- Melt the gelatine leaves in the microwave at 50°C, then add them to the mixture.
- Whilst continuing to whisk, add the fruit purée and the concentrate as per the recipe. Then spread the mixture into a frame lined with baking paper that has been greased or dusted with sifted starch.
- To coat the marshmallows: 650g potato or maize starch and 350g icing sugar.
- Use of food colouring: 0.12ml for the whole recipe.

Process without egg whites

- Mix together the sugar, dextrose, liquid glucose and water. Heat to 130°C. Next, mix the trimoline and the pre-soaked gelatine in the food processor.
- Add the previous mixture, pouring it in gradually. Mix at medium speed.
- Allow the mixture to rise until it reaches a satisfactory volume.
- Then add the acid mixture, the colouring (if required), the fruit purée and the concentrate as per the recipe. Whisk until the mixture reaches 45°C. Then spread the mixture into a frame lined with baking paper that has been greased or dusted with sifted starch.
- To coat the marshmallows: 650g potato or maize starch and 350g icing sugar.
- Acid solution: 50% citric or tartaric acid and 50% water.
- Use of food colouring: 0.12ml for the entire recipe.
- Gelatine: use powdered gelatine (200 Bloom) hydrated with five times its weight in water.



Recipes with egg whites

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Water (g)</i>	<i>Liquid glucose (g)</i>	<i>Egg whites (g)</i>	<i>Gelatine sheet (g)</i>	<i>Concentrated purée (g)</i>
Apple green	126	470	142	77	164	23	
Apricot	126	470	142	77	164	23	
Banana	126	470	142	77	164	23	
Blackberry	126	470	142	77	164	23	
Blackcurrant	126	470	142	77	164	23	
Blueberry wild	126	470	142	77	164	23	
Coconut with grated	126	470	142	77	164	23	
Coconut milk without grated	126	470	142	77	164	23	
Fig purple	126	470	142	77	164	23	
Grapefruit pink	110	470	144	77	164	25	10
Guava	126	470	142	77	164	23	
Kalamansi	110	470	142	77	164	23	
Lemon	110	470	142	77	164	23	10
Lemon crushed	126	470	144	77	164	25	
Lime	110	470	144	77	164	23	10
Lychee	126	470	142	77	164	23	
Mandarin	126	470	142	77	164	23	15
Mango	126	470	142	77	164	23	
Melon	126	470	142	77	164	23	
Morello cherry	126	470	142	77	164	23	15
Orange	126	470	142	77	164	23	
Orange blood	126	470	142	77	164	23	
Passion fruit - purple	126	470	142	77	164	23	15
Passion fruit - yellow	126	470	142	77	164	23	15
Peach blood	126	470	142	77	164	23	
Peach white	126	470	142	77	164	23	
Peach yellow	126	470	142	77	164	23	
Pear Williams	126	470	142	77	164	23	
Pineapple	126	470	142	77	164	23	
Pineapple intense	126	470	142	77	164	23	





Recipes with egg whites

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Water (g)</i>	<i>Liquid glucose (g)</i>	<i>Egg whites (g)</i>	<i>Gelatine sheet (g)</i>	<i>Concentrated purée (g)</i>
Plum mirabelle	126	470	142	77	164	23	
Quince	126	470	142	77	164	23	
Raspberry	126	470	142	77	164	23	15
Red fruits mix	126	470	142	77	164	23	
Redcurrant	126	470	142	77	164	23	15
Rhubarb	126	470	142	77	164	23	
Strawberry	126	470	142	77	164	23	15
Strawberry wild	126	470	142	77	164	23	15
Tangor	126	470	142	77	164	23	15
Yuzu	110	470	144	77	164	25	10





Recipes without egg whites

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Dextrose (g)</i>	<i>Water (g)</i>	<i>Liquid glucose (g)</i>	<i>Preparation of gelatine</i>	<i>Trimoline (g)</i>	<i>Concentrated purée (g)</i>	<i>Acid solution (g)</i>
Apple green	95 + 31 jus pomme	282	160	119	119	118	76		4
Apricot	126	282	160	119	119	118	76		4
Banana	126	282	160	119	119	118	76		4
Blackberry	126	282	160	119	119	118	76		4
Blackcurrant	126	282	160	119	119	118	76		4
Blueberry wild	126	282	160	119	119	118	76		
Coconut with grated	126	282	160	119	119	118	76		4
Coconut milk without grated	126	282	160	119	119	118	76		4
Fig purple	126	282	160	119	119	118	76		4
Grapefruit pink	110	282	160	119	119	118	76		
Guava	126	282	160	119	119	118	76		4
Kalamansi	97	282	160	119	119	118	76		
Lemon	87	282	160	119	119	118	76	10	
Lemon crushed	72 + 25 purée citron	282	160	119	119	118	76	10	
Lime	87	282	160	119	119	118	76	10	
Lychee	126	282	160	119	119	118	76		4
Mandarin	110	282	160	119	119	118	76	16	
Mango	126	282	160	119	119	118	76		
Melon	126	282	160	119	119	118	76		4
Morello cherry	126	282	160	119	119	118	76		
Orange	110	282	160	119	119	118	76	16	
Orange blood	126	282	160	119	119	118	76		4
Passion fruit - purple	110	282	160	119	119	118	76	16	
Passion fruit - yellow	110	282	160	119	119	118	76	16	
Peach blood	126	282	160	119	119	118	76		4
Peach white	126	282	160	119	119	118	76		4
Peach yellow	126	282	160	119	119	118	76		4
Pear Williams	126	282	160	119	119	118	76		4
Pineapple	126	282	160	119	119	118	76		4
Pineapple intense	126	282	160	119	119	118	76		4



Recipes without egg whites

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Dextrose (g)</i>	<i>Water (g)</i>	<i>Liquid glucose (g)</i>	<i>Preparation of gelatine (g)</i>	<i>Trimoline (g)</i>	<i>Concentrated purée (g)</i>	<i>Acid solution (g)</i>
Plum mirabelle	126	282	160	119	119	118	76		4
Quince	126	282	160	119	119	118	76		4
Raspberry	110	282	160	119	119	118	76	16	
Red fruits mix	126	282	160	119	119	118	76		4
Redcurrant	110	282	160	119	119	118	76	16	4
Rhubarb	126	282	160	119	119	118	76		4
Strawberry	110	282	160	119	119	118	76	16	
Strawberry wild	110	282	160	119	119	118	76	16	
Tangor	110	282	160	119	119	118	76	16	
Yuzu	97	282	160	119	119	118	76		

