

Recettes GELATINE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Guimauve Cassis Bergamote

- 55 g Gélatine poudre 220 Bloom SOSA**
- 110 g Eau minérale**
- 675 g Sucre semoule**
- 210 g Sucre inverti**
- 300 g Pulpe de cassis**
- 300 g Sucre inverti**
- 140 g Pulpe de bergamote**

Mélanger la gélatine poudre avec l'eau. Cuire le sucre semoule avec la petite quantité de sucre inverti et la pulpe de cassis à 110°C. Dans un bol de batteur, verser le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant et la pulpe de bergamote. Fondre la gélatine au micro-ondes puis la verser sur l'ensemble du sirop chaud. Monter le tout au ruban A 35/40°C, couler aussitôt la guimauve dans un cadre. Conserver à l'abri de l'humidité.

Astuce : Pour une meilleure coupe, vous pouvez ajouter 7 g d'Agar agar (mélangé au sucre) avant de faire bouillir le sirop et la pulpe.