



GUIMAUVE A L'ORANGE

ギモーヴ ア ロランジュ

Recette pour un cadre 60x40cm 60x40cm のカードル 1 台分

552 g Purée orange&orange amère
 60 g Purée citron jaune
 6 g Préparation concentrée d'orange
 1120 g Sucre
 320 g Sucre inversi
 2 pcs Zeste d'orange
 80 g Glucose
 710 g Masse gélatine
 490 g Sucre inversi

❏ 冷凍ピューレ オレンジエ オレンジアメール
 ❏ 冷凍ピューレ シトロジョンヌ
 ❏ 冷凍ピューレ オレンジコンサントレ
 グラニュー糖
 ○ スタボリン (転化糖)(マルグリット)
 オレンジゼスト
 水あめ
 マス ゼラチン*
 ○ スタボリン (転化糖)(マルグリット)

- ① 鍋に、ピューレ、ゼスト、グラニュー糖を入れて火にかけ、グラニュー糖が溶けたら320gの転化糖と水あめを加える。
- ② 111度まで加熱し、490gの転化糖に注ぐ。
- ③ 泡立始め、溶かしたゼラチンとオレンジコンサントレを加える。
- ④ 高速で、好みの固さに泡立てる。
- ⑤ カードルに流し、油を塗ったギッターシートを被せる。
- ⑥ 冷蔵で固める。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g Gélatine en poudre
 500 g Eau froide

粉末ゼラチン(ゴールド)
 冷水

水とゼラチンをゴムベラで合わせ、冷蔵しておく。

○マークは日仏商事取扱商品です