

## LA GUIMAUVE A LA FRAMBOISE

## ギモーヴ ア ラ フランボワーズ

37 × 57 × 高さ 2cm カードル 1 台分



## 1. ギモーヴ ア ラ フランボワーズ

490 g	グラニュー糖	①	グラニュー糖、ピューレフランボワーズ、スタボリン（転化糖）を 110°C に煮詰める。
160 g	 ボロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	②	220g の転化糖を入れたミキサーボウルに 1 を注ぎ入れる。
	 マルグリット スタボリン（転化糖）	③	ホイッパーをつけたミキサーで低速で攪拌する。
150 g	 マルグリット スタボリン（転化糖）	④	溶かしたマスゼラチンとクエン酸溶液を加えたら、3速で攪拌し、その後2速に落として冷めるまで攪拌する。
220 g	マスゼラチン*	⑤	45°C でカードルに流す。
252 g	クエン酸溶液 (1:1)		
4 g			
	*マスゼラチン		
36 g	ゼラチン（シルバー）		
216 g	水		

## 2. 仕上げ

プードルデコールを混ぜたグラニュー糖 (グラニュー糖 1 :  マルグリット プードルデコール 3)	①	一晩冷やして、プードルデコール（マルグリット）を混ぜたグラニュー糖をふりかける。
---	---	--