



GUIMAUVE KALAMANSI

ギモーブ カラマンジ

Recette pour un cadre 40x30cm 400x300mm のカードル 1 台分

280 g **Sucre**
130 g **Purée Kalamansi**
80 g **Sucre inverti**
20 g **Glucose**
160 g **Masse gélatine**
123 g **Sucre inverti**
28 g **Purée Kalamansi**

グラニュー糖
■ **冷凍ピューレ カラマンジ**
○ **スタボリン** (転化糖) (マルグリット)
水あめ
マス ゼラチン*
○ **スタボリン** (転化糖) (マルグリット)
■ **冷凍ピューレ カラマンジ**

- ① ミキサーボールに転化糖 123g とゼラチンを入れる。
- ② 鍋にグラニュー糖、ピューレカラマンジ、水あめ、転化糖スタボリン 80g を入れ、111℃まで煮詰め、①に流し入れる。
- ③ 低速で泡立て始め、ゼラチンが溶けたら速度を上げる。
- ④ リボン状になるまで泡立てたら、残りのピューレカラマンジ 28g を加える。
- ⑤ 油を塗ったカードルに流し、同様に油を塗ったベーキングペーパーで覆う。

* **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

ゼラチンと冷水をゴムベラで混ぜて冷蔵庫に入れておく。