



GUIMAUVES

	砂糖 SUGAR	BRIX	FRUIT PURÉE 1	マシュマロ MARSHMALLOWS			FRUIT PURÉE 2				
				砂糖 SUGAR	転化糖(1) INVERT SUGAR (1)	ゼラチン200 ブルーム GELATIN (200 BLOOM)		FRUIT PURÉE 2	転化糖(2) INVERT SUGAR (2)	水 (1) WATER (1)	水 (2) WATER (2)
ミルティュー Blackberry	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
カシス (ノワ・ デ・ ブルゴーニュ) Blackcurrant	10%	24,0	850	850	265	76	150	380			
カシス (ノワ・ デ・ ブルゴーニュ) Noir de Bourgogne Blackcurrant	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
ブルーベリー Blueberry	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
フランボワーズ Raspberry	0%	11,0	850	850	265	76	150	380			
フリユイ・ ルージュ Red fruits	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
さくらんぼ Red sour cherry	10%	27,0	850	850	265	76	150	380			
グロゼーユ Redcurrant	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
フレーズ Strawberry	10%	17,0	850	850	265	76	150	380			
フレーズ Senga Strawberry	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
フレーズ Mara des bois Strawberry	10%	17,0	850	850	265	76	150	380			
フレーズ Mara des bois Strawberry	10%	19,0	850	850	265	76	150	380			
フレーズ・ デ・ ボワ & マラ・ デ・ ボワ Wild strawberry & Mara des bois strawberry	10%	19,0	850	850	265	76	150	380			
アプリコット Apricot	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
いちじく プロヴァンス産 Fig from Provence	10%	25,0	850	850	265	76	150	380			
ポムヴェール Granny Smith Green apple	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
ルバーブ グリーン Green rhubarb	10%	14,0	850	850	265	76	150	380			
キウイ Kiwi	0%	15,0	850	850	265	76	150	380			
メロン Melon	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
ミント Mint	0%	14,0	850	850	265	76	150	380			
ミラベル ロレーヌ産 Mirabelle plum	0%	22,0	850	850	265	76	150	380			
ポワール(ウィリアム) Pear	0%	14,0	850	850	265	76	150	380			
マルメロ Quince	10%	24,0	850	850	265	76	150	380			
ルビーピーチ Ruby peach	10%	19,0	850	850	265	76	150	380			
シーバックソーン Sea buckthorn	0%	6,0	850	850	265	80	150	380			
白桃 White peach	10%	19,0	850	850	265	76	150	380			
黄桃 Yellow peach	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			

マシュマロ
MARSHMALLOWS



マシュマロ Marshmallows

手順：ピューレ、砂糖、転化糖を110°Cで煮詰める。冷水で戻したゼラチンを残りのピューレに溶かす。残りの転化糖をハンドミキサーにかける。110°Cのシロップとゼラチンを溶かしたピューレを加える。室温になるまで冷ます。片栗粉または粉砂糖をまぶした容器に移す。一晩寝かせてから切り分ける。
ドライフルーツの場合：水(1)、砂糖、転化糖を110°Cで煮詰める。水で戻したゼラチンを水(2)に溶かす。転化糖と「フリユイエリート・ドライフルーツ」をハンドミキサーにかけ、シロップとゼラチンを加え、室温になるまで冷ます。片栗粉または粉砂糖をまぶした容器に移す。一晩寝かせてから切り分ける。

Method: cook FruitPurée (1) with invert sugar (1) and sugar at 110°C/230°F. Soak the gelatin in cold water and dissolve it in FruitPurée (2). Whisk invert sugar (2) in a mixer. Add the syrup at 110°C/230°F and the gelatin/FruitPurée mixture. Continue mixing until the mixture has cooled to room temperature. Pour into a mold coated with either potato starch or icing sugar. Leave overnight and then cut into pieces.

For nut marshmallows: heat the water (1) with the sugar and invert sugar (1) to 100°C/230°F. Soak the gelatin and then dissolve it in the water (2). Whisk invert sugar (2) with FruitElite Dried nut purée in a mixer, then add the syrup and the gelatin. Continue whisking until the mixture has cooled to room temperature. Pour into a mold coated with potato starch or icing sugar. Leave overnight and then cut into pieces.

バナナ Banana	0%	22,0	850	850	265	76	150	380	
ココナッツ Coconut	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
トロピカルフルーツ Exotic fruits	0%	15,0	850	850	265	76	150	380	
ショウガ Ginger	0%	3,0	850*	850	265	80	75	380	
ムラサキフトモモ Jamun	0%	13,0	850	850	265	72	150	380	
ライチ Lychee	0%	14,0	850	850	265	76	150	380	
マンゴ Mango	0%	18,0	850	850	265	76	150	380	
パッションフルーツ Passion fruit	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
パイナップル Pineapple	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
ピンクグアバ Pink guava	0%	8,0	850	850	265	76	150	380	
ウチワサボテン Prickly Pear	0%	12,0	850	850	265	76	150	380	
トゲバンレイシ Soursop	0%	14,0	850	850	265	76	150	380	
ベルガモット Bergamot	0%	9,0	850	850	265	80	150	380	
ブラッドオレンジ Blood orange	0%	12,0	850	850	265	76	150	380	
カラマンシー Calamansi	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
ピンクグレープフルーツ Grapefruit	0%	10,0	850	850	265	76	150	380	
クムクワット (キンカン) Kumquat	0%	15,0	850	850	265	80	150	380	
レモン Lemon	0%	8,0	850	850	265	76	150	380	
レモン - すりつぶし Lemon Crushed	0%	8,0	850	850	265	76	150	380	
シトロソ ヴェール Lime	0%	9,0	850	850	265	76	150	380	
マンダリンオレンジ Mandarin	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
オレンジ Orange	0%	11,0	850	850	265	76	150	380	
すだち Sudachi	0%	8,0	850	850	265	76	150	380	
ゆず Yuzu	0%	9,0	850	850	265	76	150	380	
ココナッツ Coconut	10%	24,0	850	850	265	76	150	380	
フランボワーズ メカ一種 中央山脈産 Raspberry Mecker from Massif Central, France	10%	19,0	850	850	265	76	150	380	
コートジボワール産イエローパッションフ ルーツ Passion fruit yellow Passiflora Edulis from the Ivory Coast	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
Abriçonilla Fleur de Sel	10%	22,0	850	850	265	80	150	380	
ポムカラメル & シナモン Apple baked with caramel and cinnamon	22%	31,0	850	850	265	76	150	380	
Banalime Ginger	0%	17,0	849	849	264	67	149	378	
Bergamangado	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
Berriollette	10%	20,0	850	850	265	76	150	380	
Cherrymome	10%	27,0	850	850	265	80	150	380	
Coranaba	0%	13,0	850	850	265	76	150	380	
Exotic Ginger	0%	16,0	849	849	264	67	149	381	
ライチ & フランボワーズ (ローズフレーバー) Lychee and raspberry with rose	10%	22,0	850	850	265	76	150	380	
Red Fennel	10%	16,0	850	850	265	80	150	380	
ピスタチオ Green pistachio	0%	74,0	1 000	2 250	700	200	1 000	2 250	400
ローストヘーゼルナッツ Roasted hazelnut	0%	72,0	1 000	2 250	700	200	1 000	2 250	400
ホワイトアーモンド White almond	0%	74,0	1 000	2 250	700	200	1 000	2 250	400

*水に置き換える
*Replace by water.