

Guimauves Marsh mallows



Guimauves Marsh mallows

Cuire Fruit' Purée (1) avec le sucre et la trimoline (1) à 110°C. Tremper la gélatine, l'essorer et la faire fondre dans Fruit' Purée (2). Dans la cuve d'un batteur, mélanger la trimoline (2) au fouet ; ajouter le premier mélange puis le second. Continuer à battre jusqu'au refroidissement de l'appareil. Débarrasser en cadre avec de la féculé de pomme de terre ou sucre glace. Laisser reposer 12 heures puis découper.

Pour fruits secs : Cuire l'eau (1), le sucre et la trimoline à 110°C. Essorer la gélatine préalablement trempée et la faire fondre dans l'eau (2). Mélanger la trimoline avec la Fruit'Elite Fruits Secs au batteur puis ajouter le sirop et la gélatine. Laisser refroidir jusqu'à température ambiante au batteur. Débarrasser en cadre avec de la féculé de pomme de terre ou du sucre glace. Laisser reposer une nuit puis découper.

Take the first quantities of Fruit' Purée (1) and invert sugar (1) and the sugar and cook at 110°C/230°F. Soak the gelatin in cold water and dissolve it in the second quantity of Fruit' Purée (2). Whisk the second quantity of invert sugar (2) in a mixer. Add the syrup at 110°C/230°F and the gelatin/fruit'purée mixture. Continue whisking 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 to 100°C/230°F. Soak the gelatin and then dissolve it in the water (2). Whisk the second quantity of invert sugar with the 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.

(g)	% Sucre % sugar % Zuccherio % Zucker	Brix	Fruit' Purée (1)	Sucre Sugar Zuccherio Zucker	Trimoline Invert sugar Trimolina Trimoline (1)	Gélatine 200 blooms Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Fruit' Purée (2)	Trimoline Invert sugar Trimolina Trimoline (2)	Fruit' Purée (2)	Eau Water Acqua Wasser (1)	Eau Water Acqua Wasser (2)
-----	---	------	------------------	---------------------------------------	---	--	------------------	---	------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

FRUITS ROUGES • RED SUMMER FRUITS • FRUTTI ROSSI • ROTE FRÜCHTE

Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere	10%	24,0	850	850	265	76	150	380			
Cassis • Blackcurrant Ribes nero • Schwarze Johannisbeere Noir de Bourgogne	10%	24,5	850	850	265	76	150	380			
Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
Fraise • Strawberry Fragola • Erdbeere	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Fraise «Senga» • Strawberry «Senga» Fragola "Senga" • Erdbeere (Senga)	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Fraise «Mara des bois» • Strawberry «Mara des bois» Fragola "Mara des bois" • Erdbeere (Mara des bois)	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			
Fraise des bois & Mara des bois Wild strawberry & Mara des bois strawberry Fragola di bosco e Mara di bosco Walderdbeere & "Mara des bois" Erdbeere	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Framboise • Raspberry Lampone • Himbeere	0%	11,0	850	850	265	76	150	380			
Framboise • Raspberry Lampone • Himbeere	10%	19,5	850	850	265	76	150	380			
Fruits rouges • Berries Frutti rossi • Waldfrucht	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Griotte • Red sour cherry Amarena • Sauerkirsche	10%	26,0	850	850	265	76	150	380			
Groseille • Redcurrant Ribes • Rote Johannisbeere	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Mûre • Blackberry Mora • Brombeere	10%	21,5	850	850	265	76	150	380			
Myrtille • Blueberry Mirtillo • Heidelbeere	10%	18,0	850	850	265	76	150	380			

FRUITS DU VERGER • ORCHARD FRUITS • FRUTTI DAL FRUTETTO • BAUMOBST

Abricot • Apricot Albicocca • Aprikose	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
Argousier • Sea buckthorn Olivello spinoso • Sanddorn	0%	8,0	850	850	265	80	150	380			
Coing • Quince Mela cotogna • Quitte	10%	25,0	850	850	265	76	150	380			
Figue de Provence • Fig from Provence Fico di Provenza • Feige aus der Provence	10%	27,0	850	850	265	76	150	380			
Kaki • Persimmon Caco • Kaki	0%	15,0	850	850	265	80	150	380			
Kiwi • Kiwi Kiwi • Kiwi	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Melon • Melon Melone • Melone	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Menthe • Mint Menta • Pfefferminze	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Mirabelle de Lorraine • Mirabelle plum from Lorraine Prugna Mirabelle da Lorraine • Mirabelle aus Lothringen	0%	17,5	850	850	265	76	150	380			
Pêche jaune • Yellow peach Pesca gialla • Gelber Pfirsich	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Pêche blanche • White peach Pesca bianca • Weißer Pfirsich	10%	19,0	850	850	265	76	150	380			
Pêche de vigne • Ruby peach Pesca di vigna • Roter Pfirsich	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Poire Williams • Pear Williams Pera Williams • Williamsbirne	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
Pomme vert «Granny Smith» Green apple «Granny Smith» grüne Apfel "Granny Smith" Apfel «Granny Smith»	10%	20,5	850	850	265	76	150	380			
Rhubarbe verte • Green rhubarb Rabarbaro verde • Grüner Rhabarber	10%	12,0	850	850	265	76	150	380			

FRUITS TROPICAUX • TROPICAL FRUITS • FRUTTI TROPICALI • TROPENFRÜCHTE

Ananas • Pineapple Ananas • Ananas	0%	13,0	850	850	265	76	150	380			
Banane • Banana Banana • Banane	0%	20,0	850	850	265	76	150	380			
Corossol • Soursop Graviola • Guanabana (Stachelannone)	0%	13,0	850	850	265	76	150	380			
Figue de Barbarie • Prickly Pear Fico d'India • Kaktusfeige	0%	12,0	850	850	265	76	150	380			
Fruit de la passion • Passion fruit Frutto della passione • Passionsfrucht	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
Fruits exotiques • Exotic fruits Frutti esotici • Exotische Früchte	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
Gingembre • Ginger Zenzero • Ingwer	0%	4,0	850	850	265	80	75	380			

Gommosse (di pasta altea) Zucker-Bonbon-Masse



Gommosse (di pasta altea) Zucker-Bonbon-Masse

Cuocere la Fruit' Purée (1) con lo zucchero e la trimolina (1) a 110°C. Ammollare la gelatina nell'acqua fredda e farla sciogliere nella seconda parte della Fruit' Purée (2). Nella vaschetta del mixer, mescolare con la frusta la seconda parte di trimolina (2). Aggiungere lo sciroppo a 110°C e la gelatina fusa con la Fruit' Purée. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente nel mixer. Versare nello stampo spolverizzato di fecola di patate o zucchero a velo. Lasciare riposare per una notte, quindi tagliare.

Per la frutta secca: Cuocere l'acqua (1), lo zucchero e la trimolina a 110°C. Strizzare la gelatina precedentemente ammollata e farla sciogliere nell'acqua (2). Mescolare la trimolina con Fruit'Elite "Fruttas seccas" nel mixer, quindi aggiungere lo sciroppo e la gelatina. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente nel mixer. Versare nello stampo spolverizzato di fecola di patate o zucchero a velo. Lasciare riposare per una notte, quindi tagliare.

Fruit' Purée mit Zucker und Trimoline (1) auf 110°C erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im restlichen Mus auflösen lassen. In einer Rührschüssel restliches Trimoline (2) mit dem Schneebesen verrühren. Den 110°C heißen Sirup und die aufgelöste Gelatine mit dem Fruit' Purée hinzugeben. Mit dem Handrührgerät auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Kartoffelstärke oder Puderzucker in viereckige Formen geben. Über Nacht ruhen lassen und dann in Stücke schneiden.

Bei Nüssen: Wasser (1), Zucker und Trimoline auf 110°C erhitzen. Die zuvor eingeweichte Gelatine ausdrücken und in Wasser (2) auflösen. Trimoline mit Fruit'Elite Nuss mit dem Mixer verrühren, anschließend Sirup und Gelatine hinzugeben. Mit dem Handrührgerät auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Kartoffelstärke oder Puderzucker in viereckige Formen geben. Über Nacht ruhen lassen und dann in Stücke schneiden.

(g)		% Sucre % Sugar % Zucchero % Zucker	Brix	Fruit' Purée (1)	Sucre Sugar Zucchero Zucker	Trimoline Invert sugar Trimolina Trimoline (1)	Gélatine 200 blooms Gelatin (200 bloom) Gelatina (200 bloom) Gelatine 200 Bloom	Fruit' Purée (2)	Trimoline Invert sugar Trimolina Trimoline (2)	Fruit' Purée (2)	Eau Water Acqua Wasser (1)	Eau Water Acqua Wasser (2)
	Goji • Goji Goji • Goji	0%	16,0	850	850	265	76	150	380			
	Goyave rose • Pink guava Guaiava rosa • rosa Guave	0%	8,0	850	850	265	76	150	380			
	Litchi • Lychee Litchi • Litschi	0%	13,0	850	850	265	76	150	380			
	Lulo • Lulo Lulo • Lulo	0%	10,0	850	850	265	80	150	380			
	Mangue • Mango Mango • Mango	0%	19,0	850	850	265	76	150	380			
	Noix de coco • Coconut Noce di cocco • Kokosnuss	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
	Papaye • Papaya Papaya • Papaya	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
AGRUMES • CITRUS FRUITS • AGRUMI • ZITRUSFRÜCHTE												
	Bergamote • Bergamot Bergamotto • Bergamotte	0%	9,0	850	850	265	80	150	380			
	Calamondin • Calamansi Calamondino • Calamondinorange	0%	9,0	850	850	265	76	150	380			
	Citron jaune • Lemon Limone • Zitrone	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
	Citron jaune Broyé • Lemon Crushed Limone Triturato • zerkleinerte Zitrone	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
	Citron vert • Lime Limone verde • Limette	0%	7,0	850	850	265	76	150	380			
	Kumquat • Kumquat Kumquat • Kumquat	0%	14,5	850	850	265	80	150	380			
	Mandarine • Mandarin Mandarino • Mandarine	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
	Orange • Orange Arancia • Orange	0%	10,5	850	850	265	76	150	380			
	Orange sanguine • Blood orange Arancia sanguinella • Blutorange	0%	11,0	850	850	265	76	150	380			
	Pamplemousse • Grapefruit Pompelmo • Grapefruit	0%	10,0	850	850	265	76	150	380			
	Yuzu • Yuzu Yuzu • Yuzu	0%	8,0	850	850	265	76	150	380			
LES CRÉATIONS • OUR CREATIONS • LE CREAZIONI • UNSERE KREATIONEN												
	Framboise Mecker du massif central, France Raspberry Mecker from Massif central, France Lampone Mecker del Massiccio Centrale, Francia Mecker Himbeere aus dem Zentralmassiv, Frankreich	10%	21,0	850	850	265	76	150	380			
	Fruit de la passion Grenadille jaune de Côte d'Ivoire Passion fruit yellow Granadilla from the Ivory Coast Frutto della passione Grenadille giallo della Costa d'Avorio Gelbe Grenadillepassionsfrucht von der Elfenbeinküste	10%	23,0	850	850	265	76	150	380			
	Noix de coco de Côte d'Ivoire Coconut from the Ivory Coast Noce di Cocco della Costa d'Avorio Kokosnuss von der Elfenbeinküste	0%	12,5	850	850	265	76	150	380			
	Poire Williams rouge des Alpes, France Red pear Williams from the Alps, France Pera Williams rossa delle Alpi, Francia Rote Williamsbirne aus den französischen Alpen, Frankreich	10%	22,5	850	850	265	76	150	380			
	Pomme cuite au caramel et à la cannelle Apple baked with caramel and cinnamon Mela cotta al caramello e cannella Gebackener Apfel mit Karamell und Zimt	13%	34,5	850	850	265	76	150	380			
	Abricoinilla Fleur de Sel	10%	23,0	850	850	265	80	150	380			
	Beriolette	10%	20,0	850	850	265	76	150	380			
	Cherymome	10%	26,0	850	850	265	80	150	380			
	Exotic Ginger	0%	14,0	850	850	265	76	150	380			
	Litchi framboise à la rose Lychee and raspberry with rose Litchi e lampone alla rosa Litschi und Himbeere mit Rosen	10%	22,0	850	850	265	76	150	380			
	Red Fennel	10%	16,5	850	850	265	80	150	380			
	Amande crue • Raw almond Mandorla cruda • Rohe Mandel	0%	72,0		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400
	Noisette torréfiée • Roasted hazelnut Nocciola tostata • Geröstete Haselnuss	0%	72,5		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400
	Pistache verte crue • Raw green pistachio Pistacchio verde crudo • Rohe grüne Pistazie	0%	75,0		2 250	700	200		1 000	1 000	2 250	400