

Guimauve à la griotte

LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PURÉE DE GRIOTTE



Poche
1 kg





Ingrédients / Pesée 1

Sucre	480 g
Sucre inverti	160 g
 Purée de griotte Léonce Blanc	320 g

Ingrédients / Pesée 2

Sucre inverti	200 g
Gélatine feuille Or - 200 Bloom	32 g
Mélange fécule et sucre glace pour enrobage	50/50

FAIRE TREMPER la gélatine de la pesée 2.

MÉLANGER les ingrédients de la pesée 1.

MÉLANGER la purée de griotte + sucre + sucre inverti et cuire à 110°C.

DÉCUIRE avec la gélatine essorée.

VERSER le mélange sur le sucre inverti de la pesée 2 et **MONTER** l'ensemble au batteur à vitesse rapide.

VERSER en cadre haut sur feuille papier sulfurisé, **LISSER** et appliquer une autre feuille sulfurisée.

Le lendemain, **DÉCOLLER** la feuille supérieure en chauffant délicatement avec de l'air chaud (décapeur thermique ou sèche-cheveux).

APPLIQUER le mélange fécule et sucre glace.

RETOURNER et retirer l'autre feuille.

APPLIQUER le mélange fécule + sucre glace.

DÉCOUPER et mettre les cubes dans un cul de poule avec le mélange fécule et sucre glace.

TAMISER pour enlever le surplus de sucre glace.

CONDITIONNER et **STOCKER**.

