

Côté fruits



Partenaire officiel
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup



Côté Pâtisserie

Confiserie

Guimauve Grosella Negra y coco

Receta

Blanco de huevos		75 g
Azucar	18 g	
Crema de tartre		1 g
Puré grosella negra Ravifruit	220 g	
Gelatina en hojas Or	20 g	
Azucar	545 g	
Agua	270 g	
Nuez de coco rallado	CS	

Procedimiento

Receta calculada para un marco de 30 x 40 cm

Ablandar las hojas de gelatina en agua bien fria.

Calentar $\frac{1}{4}$ de puré de grosella negra Ravifruit a mas o menos 50°C, anadir dentro la gelatina ablandada y secada y verter el puré restante.

Cocer los 545 g de azucar y el agua a 130°C.

Montar los blancos de huevos con la crema de tartre y los 18 g de azucar.

Colocar el jarabe de azucar con el puré de grosella negra Ravifruit y vertir sobre el merengue.

Montar la guimauve al batidor, hasta enfriamiento.

Verter y colocar bien en un marco puesto sobre una tela de silicona engrasada.

Cubrir la parte superior con el polvo de coco rallado.

Cuando la guimauve se cuaja, cortar en cubos y poner en el polvo de coco rallado.