

		Wasseraktivität des fertigen Produkts	Zuckergehalt	PH ≈	Püree (g)	Saccharose (g)	Invertzucker 1 (g)	Gelatine mit 180 bloom (g)	Kaltes Wasser (g)	Invertzucker 2 (g)	Flüssige Zitronensäurelösung 1/1 (g)
Ananas	Costa Rica	0,70	10%	3,70	1000	1500	500	100	400	625	10
Ananas Yuzu Kardamom	Ananas, Yuzu, Kardamom	0,70	10%	3,70	1000	1500	500	100	400	625	10
Aprikose	Bergeron I Frankreich (Rhonetal)	0,70	10%	3,40	1000	1500	500	125	500	625	10
Banane	Costa Rica	0,69	10%	4,40	1000	1500	500	100	400	625	15
Birne	Williams I Frankreich (Haute Provence)	0,69	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Blaue Feige	Frankreich (Provence)	0,70	10%	3,60	1000	1500	500	100	400	625	10
Blutorange 100%	Italien (Sizilien)	0,72	0%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Brombeere	Serbien	0,72	10%	3,45	1000	1500	500	100	400	625	10
Erdbeere	Camarosa, Mara des Bois I Marokko, Frankreich	0,65	10%	3,20	1000	1500	500	100	400	625	10
Erdbeere 100%	Camarosa, Mara des Bois I Marokko, Frankreich	0,70	0%	3,20	1000	1500	500	100	400	625	10
Erdbeer-Guave	Frankreich (La Réunion)	0,67	10%	3,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Exotische Früchte	Mango, Banane, Passionsfrucht, Limette	0,73	10%	3,40	1000	1500	500	100	400	625	10
Grüner Apfel	Granny Smith I Frankreich (Haute Provence)	0,71	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Heidelbeere	Wilde, Zucht I Polen, Chile	0,65	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Himbeere	Willamette, Mecker I Serbien	0,59	10%	2,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Himbeere 100%	Willamette, Mecker I Serbien	0,58	0%	2,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Kaktusfeige	Mexiko	0,69	10%	4,20	1000	1500	500	100	400	625	15
Kalamansi 100%	Calamondin I Vietnam	0,71	0%	2,20	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Kokosnuss	Indonesien	0,67	10%	6,20	1000	1500	500	100	400	625	20
Litschi	Madagascar	0,68	0%	4,50	1000	1500	500	100	400	625	15
Litschi Himbeere mit Rose	Litschi, Himbeere, Rose	0,66	10%	3,40	1000	1500	500	100	400	625	10
Mandarina 100%	Italien (Sizilien)	0,69	0%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Mango	Alphonso I Indien (Ratnagiri)	0,70	10%	4,00	1000	2425	790	150	605	1000	20
Passionsfrucht	Flavicarpa I Ecuador	0,67	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	0
Rote Früchte	Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere	0,71	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Roter Rhabarber	Frambosa I Polen	0,73	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Sauerkirsche	Oblacinska I Serbien	0,70	10%	3,35	1000	1500	500	100	400	625	10
Schwarze Johannisbeere	Noir de Bourgogne I Frankreich (Burgundl)	0,70	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Sudachi 100%	Japan (Kôchi)	0,67	0%	2,20	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Weißer Pfirsich	Frankreich (Rhonetal)	0,69	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Yuzu 100%	Japan (Kôchi)	0,69	0%	2,60	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Zitrone 100%	Italien (Sizilien)	0,70	0%	3,00	1000	4000	1330	330	1330	1660	0

Zubereitung

1. Die Zutaten genau abwiegen.
 2. Das Backblech mit einer leicht geölten Backmatte oder mit Backpapier auskleiden.
 3. Die Gelatine 5 Minuten im kalten Wasser einweichen.
 4. Den Invertzucker 2 in eine Rührschüssel geben.
 5. Das Püree, die Saccharose und den Invertzucker 1 in einen Topf geben und auf 110 °C erhitzen.
 6. Das heiße Püree-Zucker-Gemisch in den Invertzucker 2 gießen und 1 Minute bei mittlerer Geschwindigkeit schaumig schlagen.
 7. Die eingeweichte Gelatine in der Mikrowelle 15-20 Sekunden auf mittlerer Stufe auflösen.
 8. Die aufgelöste Gelatine in das Püreegemisch geben. Zunächst 2 Minuten auf mittlerer Stufe, dann 8 bis 10 Minuten bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, bis die Mischung eine Temperatur von 35 °C erreicht.
 9. Die Zitronensäurelösung hinzugeben und gut verrühren. Die Masse mit dem Teigschaber gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
 10. Mit einer zweiten Backmatte oder Backpapier abdecken.
 11. Über Nacht an einem kühlen Ort bei 17 °C ruhen lassen.
 12. In einer großen Schüssel 150 g Puderzucker und 150 g Maisstärke zusammensieben.
 13. Die Marshmallow-Masse vom Blech nehmen, auf ein Schneidebrett legen und mit einem Drahtschneider oder einem leicht geölten Küchenmesser in Stückchen der gewünschten Größe schneiden.
 14. Die Stückchen in der Puderzucker-Maisstärke-Mischung wälzen.
 15. Das überschüssige Pulver mit einem Sieb entfernen und 24 Stunden auf einem Blech bei 17 °C ruhen lassen.
- Lagerfähigkeit: In Zellophanbeuteln luftdicht verpackt sind die Marshmallows etwa zwei Monate lang haltbar.

Gelatinewerte umrechnen

Die Rezepte wurden mit 180-Bloom-Gelatine formuliert, und es wurde die 4-fache Wassermenge hinzugegeben (1 Teil Gelatine auf 4 Teile Wasser). Im Anschluss finden Sie eine Formel zur Umrechnung eines Rezepts mit einer anderen Gelatine.

Beispiel: Sie möchten die Erdbeer-Marshmallows nicht mit 180- sondern mit 220-Bloom-Gelatine zubereiten:

1. Konsultieren Sie die Rezepttabelle, und geben Sie die Gelatine mit dem Wasser hinzu: 100 g (Gelatine mit 180 Bloom) + 400 g (Wasser) = 500 g, entspricht Masse A.
2. Dividieren Sie den Bloomwert der Gelatine im Rezept (180) durch den Bloomwert Ihrer Gelatine (220). Das Ergebnis ist der Divisionskoeffizient: $180 \div 220 = 0,818$.
3. Multiplizieren Sie die Masse A (500 g) mit dem Divisionskoeffizienten (0,818), und Sie erhalten die Masse B: $500 \times 0,818 = 409$ g, also rund 410 g. Die Masse B entspricht dem Gelatine-Wassergemisch, das Sie für Ihr neues Rezept benötigen.
4. Dividieren Sie die Masse B durch 5 (1 Teil Gelatine auf 4 Teile Wasser), und Sie erhalten die Menge der für Ihr Rezept benötigten Gelatine: $410 \div 5 = 82$ g Gelatine mit 220 Bloom.
5. Multiplizieren Sie die 82 g Gelatine mit 4, um die benötigte Wassermenge zu berechnen: $82 \times 4 = 328$ g Wasser.
6. Für Ihr Rezept benötigen Sie 82 g Gelatine mit 220 Bloom und 328 g Wasser.

Verwendung von Pürees ohne Zuckerzusatz

Geben Sie dem für das Rezept benötigten Püree einfach 10 % Gewichtsanteil an Zucker hinzu. Beispiel: Für Marshmallows mit 1000 g Himbeerpüree, das 0 % Zucker enthält, geben Sie dem Rezept 100 g Saccharose hinzu.