

		Activité de l'eau du produit fini	Teneur en sucre	PH ≈	Purée (g)	Saccharose (g)	Sucre inverti 1 (g)	Gélatine 180 bloom (g)	Eau froide (g)	Sucre inverti 2 (g)	Solution liquide d'acide citrique 1/1 (g)
Abricot	Bergeron France (Vallée du Rhône)	0,70	10%	3,40	1000	1500	500	125	500	625	10
Ananas	Costa Rica	0,70	10%	3,70	1000	1500	500	100	400	625	10
Ananas Yuzu Cardamome	Ananas, Yuzu, Cardamome	0,70	10%	3,70	1000	1500	500	100	400	625	10
Banane	Costa Rica	0,69	10%	4,40	1000	1500	500	100	400	625	15
Cassis	Noir de Bourgogne France (Bourgogne)	0,70	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Citron Jaune 100%	Italie (Sicile)	0,70	0%	3,00	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Figue de Barbarie	Mexique	0,69	10%	4,20	1000	1500	500	100	400	625	15
Figue Violette	France (Provence)	0,70	10%	3,60	1000	1500	500	100	400	625	10
Fraise	Camarosa, Mara des Bois Maroc, France	0,65	10%	3,20	1000	1500	500	100	400	625	10
Fraise 100%	Camarosa, Mara des Bois Maroc, France	0,70	0%	3,20	1000	1500	500	100	400	625	10
Framboise	Willamette, Mecker Serbie	0,59	10%	2,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Framboise 100%	Willamette, Mecker Serbie	0,58	0%	2,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Fruit de la Passion	Flavicarpa Équateur	0,67	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	0
Fruits Exotiques	Mangue, Banane, F. de la Passion, Citron Vert	0,73	10%	3,40	1000	1500	500	100	400	625	10
Fruits Rouges	Framboise, Fraise, Griotte, Cassis	0,71	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Goyavier de Cattley	France (La Réunion)	0,67	10%	3,90	1000	1500	500	100	400	625	10
Griotte	Oblacinska Serbie	0,70	10%	3,35	1000	1500	500	100	400	625	10
Kalamansi 100%	Calamondin Vietnam	0,71	0%	2,20	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Litchi	Madagascar	0,68	0%	4,50	1000	1500	500	100	400	625	15
Litchi Framboise à la Rose	Litchi, Framboise, Rose	0,66	10%	3,40	1000	1500	500	100	400	625	10
Mandarine 100%	Italie (Sicile)	0,69	0%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Mangue	Alphonso Inde (Ratnagiri)	0,70	10%	4,00	1000	2425	790	150	605	1000	20
Mûre	Serbie	0,72	10%	3,45	1000	1500	500	100	400	625	10
Myrtille	Sauvage, Cultivée Pologne, Chili	0,65	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Noix de Coco	Indonésie	0,67	10%	6,20	1000	1500	500	100	400	625	20
Orange Sanguine 100%	Italie (Sicile)	0,72	0%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Pêche Blanche	France (Vallée du Rhône)	0,69	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Poire	Williams France (Haute Provence)	0,69	10%	3,50	1000	1500	500	100	400	625	10
Pomme Verte	Granny Smith France (Haute Provence)	0,71	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Rhubarbe Rouge	Frambosa Pologne	0,73	10%	3,00	1000	1500	500	100	400	625	10
Sudachi 100%	Japon (Kôchi)	0,67	0%	2,20	1000	4000	1330	330	1330	1660	0
Yuzu 100%	Japon (Kôchi)	0,69	0%	2,60	1000	4000	1330	330	1330	1660	0

Méthode

1. Peser les ingrédients avec précision.
 2. Recouvrir la plaque de cuisson souhaitée d'une feuille d'acétate ou de papier sulfurisé légèrement huilé des deux côtés.
 3. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes.
 4. Verser le sucre inverti 2 dans un bol de mixeur.
 5. Verser la purée, le saccharose et le sucre inverti 1 dans une casserole et faire cuire à 110°C (230°F).
 6. Verser le mélange purée/sucre chaud sur le sucre inverti 2 tout en fouettant à vitesse moyenne pendant 1 minute.
 7. Faire fondre la gélatine gélifiée au micro-ondes pendant 15 à 20 secondes à puissance moyenne.
 8. Ajouter la gélatine fondue au mélange contenant la purée. Fouetter à vitesse moyenne pendant 2 minutes, puis à vitesse rapide pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit à 35°C (95°F).
 9. Ajouter la solution d'acide citrique et bien mélanger. Répartir uniformément la pâte dans le moule à l'aide d'une spatule coudée.
 10. La recouvrir d'une deuxième feuille d'acétate huilée ou de papier sulfurisé.
 11. Laisser reposer toute la nuit dans au frais à 17°C (62°F).
 12. Tamiser ensemble 150 g de sucre glace et 150 g de féculé de maïs dans un grand bol.
 13. Démouler la guimauve sur une planche à découper et la couper à la taille souhaitée à l'aide d'une guitare ou d'un grand couteau de chef légèrement huilé. Faire rouler les morceaux dans le mélange sucre glace/féculé de maïs.
 15. Retirer l'excès de poudre à l'aide d'un tamis et laisser sécher sur une plaque pendant 24 heures à 17°C (62°F).
- Durée de conservation : conserver les guimauves emballées hermétiquement dans des sachets de cellophane pendant environ deux mois.

Conversion de la gélatine

Les recettes ont été élaborées avec de la gélatine 180 Bloom, à laquelle on a ajouté 4 fois la quantité d'eau (1 part de gélatine pour 4 parts d'eau). Voici une formule pour convertir une recette avec toute autre gélatine.

Exemple : préparer la guimauve à la fraise avec de la gélatine 220 Bloom au lieu de 180 Bloom :

1. Se référer au tableau des recettes et verser la gélatine dans l'eau : 100 g (gélatine 180 Bloom) + 400 g (eau) = 500 g, appelée masse A.
2. Diviser le nombre de Bloom de la gélatine indiqué pour la recette (180 Bloom) par le nombre de Bloom de la gélatine souhaitée (220 Bloom) ; c'est le coefficient diviseur : $180 \div 220 = 0,818$.
3. Multiplier la masse A (500 g) par le coefficient diviseur (0,818), pour obtenir la masse B : $500 \times 0,818 = 409$ g, arrondie à 410 g. La masse B représente la proportion de gélatine et d'eau devant être ajoutée à la recette.
4. Diviser la masse B par 5 (1 part de gélatine pour 4 parts d'eau), pour obtenir le poids de gélatine nécessaire à la recette : $410 \div 5 = 82$ g de gélatine 220 Bloom.
5. Multiplier les 82 g de gélatine par 4 pour déterminer la quantité d'eau nécessaire : $82 \times 4 = 328$ g d'eau.
6. La recette nécessite 82 g de gélatine 220 Bloom et 328 g d'eau.

En cas d'utilisation de purées sans sucre ajouté

Il suffit d'ajouter les 10 % en poids de sucre manquant à la purée dans la recette. Exemple : pour une guimauve réalisée avec 1 000 g de purée de framboise contenant 0 % de sucre, ajouter 100 g de saccharose à la recette.