


GUIMAUVE au COINTREAU

ギモーヴ・オ・コアントロー


60×40cm カードル 1 台分

グラニュー糖 900g
 水 200g
 スタボリン(転化糖) 680g
 ゼラチン 70g
 水 350g
 コアントロー54°  100g


 Marguerite



=作り方=

1. ゼラチンは 350g の水でふやかしておく。
2. グラニュー糖、水、スタボリンを 110 度に加熱し、ふやかしたゼラチンを加え、高速で攪拌する。
3. ボリュームが出たらミキサーからはずしアルコールを加える。
4. OPPシートに  プードル・デコールをふり、生地を流す。表面を均し、プードル・デコールを上からふり、OPPシートをかぶせる。
5. 冷蔵で一晩固め、ギッターでカットする。