

# GUIMAUVES TANGO



パシフィック洋行株式会社

ギモーヴ タンゴ (シリコマーT GEL02Mミニタンゴ x x 個分) ※67 x 32 x H22mm 8取り



## ●ギモーヴ ナチュラル (総重量: 2670 g)

グラニュー糖	1200 g
転化糖(マルグリット スタリボン)	400 g
水	300 g
粉ゼラチン	80 g
水(ゼラチン用)	180 g
転化糖(マルグリット スタリボン)	500 g

1. 鍋にグラニュー糖、転化糖(400 g)、水(300 g)を入れて110℃まで加熱する。
2. 転化糖(500 g)をミキサーにかけ、水でふやかしたゼラチンを溶かしたものを加える。
3. 2に1を加えて立てる。45~50℃になったら混ぜ終わり。

## ●パートドフリユイフランボワーズ (総重量: 1040g)

クエン酸	12 g
水	8 g
フランボワーズピューレ<アンドロス>	1120 g
グラニュー糖	1200 g
水飴	280 g
グラニュー糖	120 g
ペクチン	34 g

1. フランボワーズピューレ、水あめ、グラニュー糖の一部を沸騰させる。
2. 残りのグラニュー糖とペクチンを合わせたものを加え、106℃まで加熱、クエン酸を水と合わせたものを加え型に流し冷却する。
3. 固まったら、型から外し、1 x 6cmの短冊状に切る。

## ◎ 組立て&仕上げ

1. シリコン型(シリコマーT GEL04M)にカーレックスXSを噴霧する。型の2/3の高さまでギモーヴを絞る。
2. パートドフリユイを入れ、木製スティックを側面の穴から平行に突き刺す。
3. パレットナイフですり切り、平らにする。
4. 16~18℃位の室温にひと晩置く。
5. 型から外し、16~18℃の室温に一日置いて表面を乾かす。
6. 粉糖またはグラニュー糖をまぶし、好みのデコレーションをする。

