

Marshmallow - plusieurs recettes



QUANTITÉ RECETTE	3	variations	N° RECETTE	KF70009
------------------	---	------------	------------	---------

Marshmallow citron

250 g sucre
90 g eau
90 g sucre inverti
154 g Préparation gélatinée
146 g sucre inverti
180 g Lemonosa, Intérieur citron

Chauffer le sucre, l'eau et la première quantité de sucre inverti à 112°C. Placer la deuxième quantité de sucre inverti et la préparation gélatinée dans un bol. Y verser le sucre chaud et battre à grande vitesse dans le batteur. Un fois que la masse a atteint une température de 35 - 40°C, incorporer délicatement l'intérieur Lemonosa préalablement fondu à max. 32°C.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Marshmallow orange

250 g sucre
90 g eau
90 g sucre inverti
154 g Préparation gélatinée
146 g sucre inverti
180 g Orangeosa, Intérieur orange

Chauffer le sucre, l'eau et la première quantité de sucre inverti à 112°C. Placer la deuxième quantité de sucre inverti et la préparation gélatinée dans un bol. Y verser le sucre chaud et battre à grande vitesse dans le batteur. Un fois que la masse a atteint une température de 35 - 40°C, incorporer délicatement l'intérieur Orangeosa préalablement fondu à max. 32°C.

Marshmallow aux pistaches

250 g sucre
90 g eau
90 g sucre inverti
154 g Préparation gélatinée
146 g sucre inverti
180 g Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme

Chauffer le sucre, l'eau et la première quantité de sucre inverti à 112°C. Placer la deuxième quantité de sucre inverti et la préparation gélatinée dans un bol. Y verser le sucre chaud et battre à grande vitesse dans le batteur. Un fois que la masse a atteint une température de 35 - 40°C, incorporer délicatement l'intérieur Pistachiosa préalablement fondu à max. 32°C.

Marshmallow - plusieurs recettes

910 g Marshmallow citron
910 g Marshmallow orange
910 g Marshmallow aux pistaches

Matériel promotionnel Felchlin

2 pièce Natte de cuisson, individuelle, 365 x 365 mm
1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
2 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm

Marshmallow - plusieurs recettes

Finition

Vaporiser la plaque de fond avec un peu de graisse de séparation, poser la feuille Backflon. Poser 2 cadres Quadro de 5 mm chacun et vaporiser une fine couche de graisse de séparation. Verser la masse séparément dans le cadre Quadro de 10 mm de hauteur, lisser. Graisser légèrement la deuxième feuille Backflon et la poser. Lisser avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à la hauteur du cadre. Laisser refroidir au moins 12 heures à 16°C. Découper des morceaux à la harpe et les saupoudrer directement. (Mélange de sucre en poudre et fécule de pomme de terre 2:1)

PRODUITS FELCHLIN

DC06	Orangeosa, Intérieur orange
DC20	Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
DC25	Lemonosa, Intérieur citron
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR58	Natte de cuisson, individuelle, 365 x 365 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Marshmallow - plusieurs recettes



Numéro de recette : KF70009

Description : Guimauve tendance, de différentes couleurs et saveurs, composée de nos fourrages intenses Pistachiosa, Lemonosa et Orangeosa

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	7 jours	Kilo calorie (kcal)	323
Jours de vente	4 jours	Kilo joule (kJ)	1352
Prix de vente		Lipides	9.14 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	5.13 g
		Glucides	36.35 g
		dont sucre	56.41 g
		Protéines	2.99 g
		Sel	0.04 g

Composition :

Sucre, sucre inverti, eau, huile de coco, huile de tournesol, gélatine , huile de palmiste hydrogénée, **pistaches**, **amandes**, **poudre de lait écrémé**, maltodextrine, **poudre de lait entier**, beurre de karité, beurre d'illipe, graisse de coco hydrogénée, jus d'orange déshydraté, citron en poudre, poudre de pulpe de citron, colorants (extrait de curcuma), émulsifiant, arôme naturel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de citron, huile d'orange, arôme, extrait d'ortie, colorants (beta carotène), colorant (carotène)

État 19.11.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse