



CHRISTOPHE NIEL, Pastry Chef, President of APRECA

Guimauve (vahukomm, marshmallow)

24 g želatiinipulber

100 g vesi

220 g **Ravifruit Fruit Puree**,
naturaalne marja- või puuviljapüree

270 g vesi

545 g **kristallsuhkur**

75 g **Eifix Konditor-Eiweiss PLUS**,
pastöriseeritud kondiitri-munavalge

18 g **kristallsuhkur**

Leotada želatiini 100 g vees 15 minutit.

Kuumutada püreed kuni 50 °C, siis segada želatiinimassiga.

Kuumutada 270 g vett ja 545 g **suhkrut** kuni 130 °C.

Lisada püree- ja želatiinisegu, et alandada temperatuuri.

Vahustada **munavalge** 18 g suhkruga.

Nõristada sinna hulka püreemass.

Vahustada, kuni kogu mass on jahtunud, seejärel valada mass vormi või Silpat-matile.

Kaunistada mittersulava puudersuhkruga **Westfalia Super-Schnee**.

Retseptis saab kasutada kõiki Ravifruit' marja- ja puuviljapüreesid

