



CHRISTOPHE NIEL, Pastry Chef, President of APRECA

## Guimauve (zefīrs, marshmallow)

24 g **Želatīna pulveris**

100 g ūdens

220 g **Ravifruit Fruit Puree**,  
dabīgs ogu vai augļu biezenis

270 g ūdens

545 g **Kristāliskais cukurs**

75 g **Eifix Konditor-Eiweiss PLUS**,  
pasterizēts konditorejas olas baltums

18 g **Kristāliskais cukurs**

Uzbriedināt **želatīnu** 100 g ūdens 15 minūtes.  
Uzkarsēt **biezeni** līdz 50 °C, tad samaisīt ar želatīna masu.  
Uzkarsēt 270 g ūdeni un 545 g **cukuru** līdz 130 °C.  
Pievienot biezeņa un želatīna masu, lai pazeminātu  
temperatūru.

Saputot **olas baltumu** ar 18 g cukura.

Pievienot putojot biezeņa masu.

Putot līdz masa atdzisusi, tad saliet masu formiņās vai Silpat  
pamatnītēs.

Dekorēt ar nekūstošo pūdercukuru **Westfalia Super-  
Schnee**.

Receptei var izmantot visus Ravifruit ogu un augļu  
biežēņus pēc izvēles.

