

МАРШМЕЛЛОУ

ПОЛУНИЧНА ФЕЄРІЯ

ПОЛУНИЦЯ





ПОЛУНИЧНЕ МАРШМЕЛЛОУ

- 150 мл води
- 25 г желатину
- 180 г цукру
- 450 г пюре з полуниці (La Fruitière)

ПРИГОТУВАННЯ:

Об'єднайте желатин з водою, перемішайте та лиште при кімнатній температурі на 10-15 хвилин.

Приготуйте полуничний сироп. Об'єднайте в сотейнику: пюре з полуниці та цукор. Все перемішайте та поставте варити до температури 118°C. Постійно перемішуйте сироп термостабільною лопаткою.

В чашу комбайна перекладіть набряклий желатин та залийте гарячим сиропом. Збивайте масу, вона має бути трішки теплою, але тримати форму.

Попередньо підготуйте форму 30*30 см, вистеліть форму зсередини харчовою плівкою, та змастіть олією, яка не має запаху, щоб марשמеллоу було легко дістати.

Збиту масу перелийте у підготовлену форму, розрівняйте та поставте для стабілізації в холодильник на декілька годин. Щоб десерт не завітрювався смастіть харчову плівку олією без запаху та накрийте десерт в контакт.

Після того, як десерт застиг дістати з форми та порізати гострим ножем.

Десерт не тане при спеці, тому на декілька годин можа залишати при кімнатній температурі. Зберігати десерт необхідно в холодильнику