

Guimauve au basilic et à la noix de coco



Ingrédients de la recette

Ingrédients pour 1 bol à pacosser

1 bol à pacosser = 10 portions

14 g de gélatine
140 g de sucre
28 g d'eau
20 g de glucose
400 g de lait de coco
20 g de basilic

Préparation de la recette

- (1) Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre et le glucose dans l'eau, porter le tout à ébullition et faire cuire jusqu'à 112 °C. Essorer la gélatine et la mettre dans un bol, faire couler lentement le mélange de sucre tout en battant avec un fouet. Incorporer le lait de coco et mettre le tout dans un bol à pacosser®. Ajouter le basilic (feuilles et tige) au mélange.
- (2) Fermer le bol avec le couvercle, étiqueter et congeler à -20°C pendant au moins 24 heures.
- (3) Pacosser® une fois avec surpression si nécessaire.

Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser**
Réglage de la pression : **Surpression**
Nombre de répétitions automatiques : **1**
Mode Jet® adapté : **non**

Guimauve met basilicum en kokosnoot



Ingrediënten recept

Ingrediënten voor 1 Pacojet kom

1 Pacojet kom = 10 porties

14 g gelatine

140 g suiker

28 g water

20 g glucose

400 g kokosmelk

20 g basilicum

Bereidingswijze:

(1) Week de gelatine in koud water. Meng suiker en glucose in het water, breng aan de kook en kook tot 112 °C. Knijp de gelatine uit en doe deze in een kom. Giet langzaam het suikermengsel erbij terwijl je het met een garde klopt. Voeg de kokosmelk toe en doe alles in een Pacojet kom. Voeg de basilicum (bladeren en stengel) toe aan het mengsel.

(2) Sluit de container af met het deksel, label en bevries gedurende ten minste 24 uur op -20°C.

(3) Pacoseer een keer met overdruk indien nodig.

Pacojet-instellingen:

Modus: **Pacoseren**

Drukinstelling: **Overdruk**

Aantal automatische herhalingen: **1**

Geschikte Jet-modus: **nee**