

ZOETWAREN



Marshmallows, van inheemse plant naar een regenboog van smaak- en kleursensaties

Oorspronkelijk werden marshmallows gemaakt van heemst, ook wel kaasjeskruid genoemd, en in het Engels Marsh Mallow. Deze heemst, *Althaea officinalis*, is een struikachtig gewas, dat overal in Europa voorkomt. De wortel van heemst heeft een dikke slijmlaag, waarvan de structuur lijkt op die van pectine. De wortel zelf bevat tussen de 10 en 15% pectine. Pectine werkte toen als het belangrijkste verdikkingsmiddel in marshmallows.

Snoep op basis van heemst dateert al uit klassieke tijden. Er zijn aanwijzingen dat de oude Egyptenaren en Romeinen reeds snoep maakten van heemstwortel en honing. De commerciële marshmallows voor het grote publiek zijn een Amerikaanse uitvinding uit de late 19^e eeuw.

Tegenwoordig wordt gelatine als opklopmiddel gebruikt. Verder wordt er suiker en/of stroop en kleur- en smaakstoffen aan het recept toegevoegd. De laatste twee maken een regenboog aan smaak en kleursensaties mogelijk. Van zachte pastel tinten, felle kleuren tot natuurlijke kleuren en bijpassende smaken. Door de lucht die wordt ingebracht tijdens het opkloppen, worden de kleuren als het ware verdunt, en krijg je de pastelkleuren.

Voor de veelal natuurlijke kleuren die stabiel blijven tijdens het productieproces en in een doorzichtige verpakking, kunnen geconcentreerde, licht stabiele extracten met een hoge kleurkracht gebruik worden. Deze hoogwaardige kleurstoffen zullen de structuur van de marshmallows niet aantasten.

Qua smaakbeleving is de consument inmiddels vertrouwd met de bekende vanille en zoekt tegenwoordig naar meer variatie in het type vanille of naar nieuwe smaaksensaties in combinatie met vanille. Bijvoorbeeld vanille met kers of pruim, kruidnagel of rode wijn.

Marshmallows op de BBQ smaken ook heerlijk met cocktail flavours, zoals onze Pina Colada smaak (ref. TF015602N).

Bent u geïnteresseerd in een monster of meer informatie? Neem dan contact op via info.nl.ingredients@will-co.eu of via het contactformulier op onze website.

1. KEY LIME PIE FLAVOUR TF016083N (0.25%) Coloured with Safflower and Spirulina (1.25% CF013499A)	2. BUBBLEGUM FLAVOUR TF015509N (0.1%) Coloured with Red Beet (0.75% CF014658A)	3. RASPBERRY FLAVOUR TF015149N (0.25%) Coloured with Red Beet (0.35% CF014658A) and Caramel (0.1% NC2107)	4. VANILLA FLAVOUR TF015067N (0.75%) No colour added	5. VANILLA EXTRACT F014752A (3%) No colour added	6. CARAMEL FLAVOUR TF015763N (0.25%) Coloured with Caramel (0,4 % NC2107)	7. CHOCOLATE FLAVOUR TF016041N (0.35%) Coloured with Caramel (1.25% NC2107)	8. FOREST FRUITS FLAVOUR TF014632A (0.155%) Coloured with Spirulina (0.33% CF014548A) and Sweet Potato (0.65% CF012946A)	9. PINA COLADA FLAVOUR TF015603N (0.2%) Coloured with Curcumin (0.05% NC012617A)
CF013499A (1.25%) Spirulina	CF014658A (0.75%) Red Beet	CF014658A (0.35%) Red Beet NC2107 (0.1%) Caramel			NC2107 (0.4%) Caramel	NC2107 (1.25%) Caramel	CF014548A (0.33%) Spirulina CF012946A (0.65%) Sweet Potato	NC012617A (0.05%) Curcumin

