


フルーツジュレヴェリーヌ



ジュレ

イナアガーF (伊那食品)	4 g	① イナアガーFとグラニュー糖を混ぜておく。
グラニュー糖	40 g	② 水に①を混ぜながら加え、沸かす。
水	50 g	③ ピューレを45℃に温めておく。
 ボワロン冷凍ピューレ	135 g	④ ②と③を混ぜ合わせ素早く流す。 常温ですぐ固まります。冷凍可。



シュトロイゼル

バター	100 g	① 材料をすべてフードプロセッサーに入れ、そぼろ状になるまで混ぜる。
カソナード	100 g	② コンベクションオープン150℃で約25分焼成する。
アーモンドパウダー	130 g	
薄力粉	110 g	

フロマージュブランムース

フロマージュブラン	200 g	① フロマージュブランとグラニュー糖をすり混ぜる。
グラニュー糖	50 g	② 泡立てた生クリーム35%と合わせる。
生クリーム35%	100 g	③ ピューレ ベルガモットを加え、ゴムベラで混ぜる。
冷凍ピューレ ベルガモット	20 g	