



冷凍ピューレでつくる こだわりのフレッシュドリンク

作り方：グラス 1 杯分（約 200ml）

材料を溶かしてジューサーミキサーでミックスします。

冷凍状態のピューレをミックスするとフローズン状のドリンクができます。

ポイント1：クーリーをグラスの内側に垂らしておき、そこにジュースを注ぐとマーブル模様ができます。

ポイント2：層をつくるには先に比重の重いジュースを入れてから、炭酸水を静かに注ぎ入れてください。

ジュースードリンク



MANGUE PECHÉ マンゴペッシュ



冷凍ピューレ マンゴ	25g
冷凍ピューレ ペッシュブランシュ	25g
冷凍ピューレ シトロシヨヌ	3g
ヨーグルト	8g
牛乳	45g
水	28g
シロップ	15g
冷凍クーリー エグゾティック(グラス側面用)	10g



OHANA OHANA



冷凍ピューレ パッション	30g
冷凍ピューレ グアバ	50g
冷凍ピューレ パナナ	30g
水	100g
シロップ	5g



COCO ANANAS ココアナナ



冷凍ピューレ ココナッツ	80g
冷凍ピューレ アナナ	25g
牛乳	40g
シロップ	15g
冷凍クーリー エグゾティック(グラス側面用)	10g



BANANE EXOTIQUE バナナヌ エグゾティック



冷凍ピューレ フリュイトロピコー	60g
冷凍ピューレ パナナ	15g
牛乳	60g
シロップ	18g
冷凍クーリー エグゾティック(グラス側面用)	10g

さわやかドリンク



COMBI VERT コンビ ヴェール



冷凍ピューレ キイウイ	60g
冷凍ピューレ ボムベルト	60g
水	120g
シロップ	15g



LITCHI FRAMBOISE リチ フランボワーズ



冷凍ピューレ ライチ	70g
牛乳	15g
水	52g
シロップ	10g
冷凍クーリー フランボワーズ	10g



AIGRE エーグル



冷凍ピューレ カラマンジ	40g
冷凍ピューレ アナナ	40g
水	100g
シロップ	10g



SOLEIL LEVANT ソレイユ ルヴァン



冷凍ピューレ グアバ	60g
冷凍ピューレ アナナ	40g
水	120g



DIABLE ROUGE ディアブル ルーシュ



冷凍ピューレ ペッシュサンギーヌ	100g
冷凍ピューレ グリオット	40g
水	80g



MYRTILLE ORANGE ミルティュー オランジュ



冷凍ピューレ ミルティユ	18g
冷凍ピューレ オレンジコンサントレ	4g
炭酸水	100g
シロップ	28g



FLEUR DE POMME フルール ドウ ポム



冷凍ピューレ ボムベルト	60g
水	60g
シロップ	45g
冷凍クーリー フリーズ	5g



CASSIS ORANGE カシス オランジュ



冷凍ピューレ カシス	40g
冷凍ピューレ オレンジコンサントレ	25g
水	65g
シロップ	25g



LE CHARME ル シャルム



冷凍ピューレ ポワール	60g
冷凍ピューレ アナナ	40g
水	120g
シロップ	5g



KALEIDOSCOPE カレイド スコープ



冷凍ピューレ ポワール	80g
冷凍ピューレ フランボワーズ	20g
水	120g
シロップ	5g

ミルクドリンク



PETITE FIGUE
プティット フィグ

冷凍ピューレ フィグ 70g
冷凍ピューレ バナナ 15g
ヨーグルト 50g
牛乳 100g



ROI DES BOIS
ロワ デ ボワ

冷凍ピューレ ミルティユ 60g
冷凍ピューレ マラ・デ・ボワ 60g
牛乳 120g



LAIT TROPICAL
レトロピカル

冷凍ピューレ ココナッツ 40g
冷凍ピューレ バナナ 40g
牛乳 140g



LAIT FRAISE
レ フレーズ

冷凍クーリー フレーズ 10g
牛乳 80g
ヨーグルト 48g
シロップ 16g
冷凍クーリー フレーズ(グラス側面用) 10g



ヘルシードリンク (ヨーグルト)



MANGUE YAOURT
マンゴ ヤオー

冷凍ピューレ マンゴ 100g
ヨーグルト 40g
牛乳 80g



FRAMBOISE YAOURT
フランボワーズ
ヤオー

冷凍ピューレ フランボワーズ 60g
ヨーグルト 30g
牛乳 100g
シロップ 2.5g



ヘルシードリンク (豆乳)



CREAM DE SOJA ROUGE
クレーム ドゥ
ソジャ ルージュ

冷凍ピューレ フリュイ ルージュ 70g
豆乳 160g



MANGUE EPICEE SOJA
マング エピセ
ソジャ

冷凍ピューレ マング エピセ 70g
豆乳 160g



スイートドリンク



CARAMEL BANANE
キャラメル
バナーヌ

冷凍ピューレ バナナ 40g
冷凍ピューレ シトロングジュ 3g
キャラメルソース 65g
牛乳 32g
シロップ 8g



CARAMEL PASSION
キャラメル
パッション

冷凍ピューレ パッション 70g
キャラメルソース 35g
水 35g
シロップ 18g



HOT STRAWBERRY
ホット
ストロベリー

冷凍ピューレ フレーズ 60g
牛乳 100g ※
生クリーム 30g
冷凍クーリー フレーズ (仕上げ用) 15g



※溶かした冷凍ピューレ フレーズに温めた牛乳と生クリームを加える。

レ ヴェルジェ ボワロン 商品ラインナップ

47
種類

Purée 冷凍ピューレ

入数：1kg×6 /カートン
フランボワーズ、フレーズ、マンゴは10kg
パッケージの商品もご用意しています。

世界中から集めたフルーツを独自のノウハウでピューレ状に加工しています。フレッシュフルーツの風味をそのままに、季節を問わず安定した風味をお届けします。



4
種類

Préparations Concentrées コンサントレ

入数：500g×6 /カートン

コンサントレはフルーツ本来の色や香りを損なわないよう濃縮して作られています。少量の添加で力強い香りや風味を与えることができます。



6
種類

Coulis 冷凍クーリー

入数：500g×12 /カートン

増粘剤やゲル化剤を使用せず、フルーツに糖分を加えることで滑らかでとろみのある状態に仕上げています。糖度が高く、にじみにくいので、テセルプレートでのデコレーションにもご利用いただけます。



13
種類

IQF 冷凍ホール

Individually Quick Frozen

入数：1kg×5 /カートン

※フランボワーズ 500g×12/カートン

レ ヴェルジェ ボワロン社の冷凍ホールは香りや味はもちろん、外観が美しく、規格に合った品質の良いもののみが、急速冷凍されています。



※メーカーの都合により、予告無く商品の規格・パッケージに変更が生じる場合がございます。製品の詳細情報については、日仏商事までお問い合わせください。

レシピ、商品に関するお問い合わせはこちら