



\\ 新発売 //
MIRABELLE
冷凍ピューレ
ミラベル 100%
レシピブック
les vergers
boiron





PÂTE DE FRUITS ALSACIENNE

パートドフリュイ アルザシエンヌ

パートドフリュイ

フレキシパン インスピレーション FX5000

フレキシフォーム 正方形 220×220×45mm

フレキシパン オリジン FP1097メダル型 使用

1000g	冷凍ピューレ ミラベル または クエッチ
125g	グラニュー糖 (1)
25g	イエローベクチン
250g	冷凍ピューレアプリコット または ポムベルト
575g	グラニュー糖 (2)
575g	トレハロース
260g	水あめ
30g	クエン酸溶液 (1:1)

- 1 グラニュー糖 (1) とイエローベクチンを混ぜ合わせておく。
- 2 解凍したピューレとすべての材料を鍋に合わせ、加熱する。
- 3 ブリックス75°または107°Cに煮詰める。
- 4 型に流し、固まるまでおく。
- 5 フレキシフォームに流したものはグラニュー糖をまぶしながらカットする。
- 6 メダル型に流したものは、型からはずしてグラニュー糖をまぶす。
- 7 グリルに並べ一晩乾燥させる。

SORBET MIRABELLE/
CRÈME GLACÉE YAOURT & COULIS MIRABELLE

ソルベミラベル/ クレームグラッセヤウ&クーリーミラベル

ソルベミラベル (ブリックス 32°)

※ピューレと水でBRX32°に調整した場合

1000g	冷凍ピューレ ミラベル
100g	冷凍ピューレ シトロジヨヌ
300g	水
46g	グラニュー糖
40g	粉末水あめ
120g	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
160g	マルトデキストリン
14g	安定剤 (ソルベ用)

- 1 水と安定剤をレンジボールに入れてホイッパーで混ぜ合わせる。
- 2 ①をラップで密閉し、電子レンジに5分かける。
- 3 ピューレ シトロジヨヌ、糖類、②を鍋で85°Cに加熱する。
- 4 ③を氷にあてて冷まし、ピューレ ミラベルと混ぜ合わせる。
- 5 ハンドブレンダーにかける。
- 6 アイスクリューマシンにかける。

クレームグラッセヤウ

652g	牛乳
400g	生クリーム35%
40g	脱脂粉乳
300g	グラニュー糖
100g	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
8g	安定剤 (グラス用)
500g	ギリシャヨーグルト

- 1 牛乳300gと安定剤をホイッパーで混ぜ、ラップで密閉して電子レンジに5分かける。
- 2 ①と残りの牛乳、生クリーム、糖類を混ぜ合わせてしっかりと沸騰させる。
- 3 ①を氷にあてて冷まし、ギリシャヨーグルトを加えてハンドブレンダーにかける。
- 4 アイスクリューマシンにかける。

クーリーミラベル

250g	冷凍ピューレ ミラベル
250g	マルグリット ナップヌートル

- 1 冷たいまま、材料を混ぜ合わせる。
- 2 クレームグラッセのでき上がりに混ぜ合わせる。

※レ ヴェルジェ ポワロン製品以外の弊社取扱商品はオレンジ色太文字で記載しております。



PANNA COTTA MIRABELLE

パンナコッタ ミラベル

140cc ヴェリーヌグラス 10個分

クーリーミラベル

140g	冷凍ピューレ ミラベル
7g	冷凍ピューレ シトロンジョンヌ
21g	グラニュー糖
7g	コーンスターチ
7g	水

- ① ピューレ ミラベル、ピューレ シトロンジョンヌ、グラニュー糖を鍋に入れ加熱する。
- ② コーンスターチを水で溶く。
- ③ ①に②を入れ沸騰させ、シノワで濾す。

パンナコッタ

350g	生クリーム35%
150g	牛乳
60g	グラニュー糖
7g	板ゼラチン(シルバー)
2g	バニラペースト

- ① 板ゼラチンを冷水でふやかしておく。
- ② 生クリーム35%、牛乳、グラニュー糖、バニラペーストを鍋に入れ加熱する。
- ③ ②が沸騰したら①を入れる。
- ④ ③をシノワで濾し、冷却する。

ジュレ アールグレイ

350g	水
5.6g	アールグレイ(茶葉)
42g	グラニュー糖
5.6g	イナアガーF

- ① 水を沸かしアールグレイに注ぎ、4分間アンフュゼする。
- ② ①をシノワで濾して再度加熱する。
- ③ グラニュー糖、アガーを混ぜたものを②に入れて沸騰させる。
- ④ ③をシノワで濾して冷却する。

エスプーマ ミラベル

500g	冷凍ピューレ ミラベル
30g	冷凍ピューレ シトロンジョンヌ
12g	板ゼラチン(シルバー)

- ① 板ゼラチンを冷水でふやかしておく。
- ② ピューレ ミラベル、ピューレ シトロンジョンヌを加熱する。
- ③ ②に①を入れて溶かす。
- ④ シノワで濾して冷却する。
- ⑤ エスプーマの容器に入れてガスを入れる。

組み立て

- ① クーリーミラベルを15g 絞り平らにして冷やし固める。
- ② パンナコッタをとりみがつくくらいまで冷やし、①に50g 充填して冷蔵庫で冷やす。
- ③ ②が冷え固まったらジュレ アールグレイを30g 充填する。
- ④ ③にエスプーマミラベルを14g 充填する。





VERRINE MIRABELLE

ヴェリーヌミラベル

140cc ヴェリーヌグラス 25個分

ジェノワーズ アマンド

フレンチ天板 1枚分

300g	全卵
200g	グラニュー糖
90g	薄力粉
67g	マルグリット プードルアクレームTR
67g	皮無アーモンドプードル
50g	バター

- ① 全卵、グラニュー糖を合わせ、ミキサーにかけ泡立てる。
- ② ①が泡立ったら低速にして気泡を整える。
- ③ ②にふるった薄力粉、プードルアクレームTRを合わせる。
- ④ ③が合わさったら皮無アーモンドプードルを合わせる。
- ⑤ 溶かしたバターをあわせて天板に流す。
- ⑥ コンベクションオープン180°Cで約10分焼成。

ジュレ ミラベル

フレキシパン オリジンFP1129プティフル(円)使用

300g	冷凍ピューレ ミラベル
20g	冷凍ピューレ ベルガモット
38g	グラニュー糖
13g	片栗粉
31g	マスゼラチン(水6:ゼラチン200ブルーム1)

- ① マスゼラチンを作っておく。
- ② ピューレとグラニュー糖を鍋に入れ火にかける。
- ③ ②が温かくなったら片栗粉を入れて85°Cまで熱する。
- ④ ③にマスゼラチンを加えて濾す。

クレーム ミラベル

フレキシパン オリジンFP1129プティフル(円)使用

125g	冷凍ピューレ ミラベル
20g	冷凍ピューレ ベルガモット
38g	全卵
25g	卵黄
25g	グラニュー糖
31g	バター
12g	マスゼラチン(水6:ゼラチン200ブルーム1)

- ① マスゼラチンを作っておく。
- ② ピューレを鍋に入れて火にかける。
- ③ ②の間に全卵、卵黄、グラニュー糖を混ぜて泡立てる。
- ④ ②が沸いたら③と合わせ、再度鍋に戻し、炊く。
- ⑤ バターを加え、溶けたらマスゼラチンも加える。
- ⑥ ⑤を濾してブレンダーで乳化させる。

フロマージュ ミラベル

250g	クリームチーズ
45g	グラニュー糖
50g	サワークリーム
120g	冷凍ピューレ ミラベル
30g	冷凍ピューレ シトロンジョンヌ
90g	マスゼラチン(水6:ゼラチン200ブルーム1)
20g	水
60g	卵黄
60g	グラニュー糖
500g	生クリーム35%

- ① マスゼラチンを作り、生クリーム35%を6~7分立てにする。
- ② 水、卵黄、グラニュー糖を合わせ、湯煎で83°Cまで加熱して高速で泡立てる。泡立ってきたら速度を落として気泡を均一にする。
- ③ クリームチーズを柔らかくして、グラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- ④ ③にサワークリームを入れて混ぜる。
- ⑤ ④にピューレを入れて混ぜる。
- ⑥ マスゼラチンを溶かして⑤に入れて混ぜる。
- ⑦ ⑥に泡立てた生クリームを合わせる。
- ⑧ ⑦に仕込んだ②を入れて混ぜる。

クーリーミラベル

100g	冷凍ピューレ ミラベル
100g	マルグリット ロイヤルミロワールヌートル

- ① ピューレ ミラベルとミロワールヌートルを合わせる。

仕上げ用ジュレ

300g	水
150g	グラニュー糖
11g	マスゼラチン(水6:ゼラチン200ブルーム1)

- ① マスゼラチンを作っておく。
- ② 水、グラニュー糖を火にかけ、沸騰したらマスゼラチンを加える。
- ③ 少し冷やしてバットに流し、冷蔵庫で冷やす。

ジェノワーズアマンドクロカン

1枚	ジェノワーズ アマンド
適量	マルグリット クロカン シトロンムラング

組み立て

- ① ジェノワーズ アマンドにクロカン シトロンムラングを柔らかくして塗り、丸抜型No.4で抜いて冷凍しておく。
- ② ジュレミラベルをフレキシパンに15g流し、急速冷凍する。
- ③ クレームミラベルを10g②の上に流したら①のをせ、急速冷凍する。
- ④ フロマージュ ミラベルを30g絞り、③を入れる。
- ⑤ フロマージュ ミラベルを10g絞り、軽く叩き、平らにして冷蔵する。
- ⑥ クーリー ミラベルを15g絞る。
- ⑦ 仕上げ用ジュレをサイコロ上にカットして⑥の上に飾る。

レシピ

SAINT MARC PASSION MIRABELLE

サンマルク パッション ミラベル

600×400mm カードル1枚分

パータ ジェノワーズ

454g	全卵
35g	卵黄
336g	グラニュー糖
52g	はちみつ
301g	薄力粉
51g	有塩バター
61g	牛乳

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖、はちみつを混ぜ合わせ35°Cに熱をつけて泡立てる。
- ② 予めふるっておいた薄力粉と①を混ぜ合わせる。
- ③ 40°Cに溶かしておいた有塩バターと牛乳を②と混ぜ合わせる。
- ④ ③を天板に伸ばし170°Cのオーブンで25分焼成する。

ババロア バニョ

0.75g	タヒチ産バニラ
182g	牛乳
154g	生クリーム35%
141g	グラニュー糖
182g	卵黄
18g	板ゼラチン(シルバー)
568g	生クリーム35%

- ① バニラ、牛乳、生クリーム(154g)、グラニュー糖、卵黄でクレーム アングレーズを炊く。
- ② ①に予めふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ②を20°Cまで冷やし9分立ての生クリームと混ぜ合わせる。

コンフィチュール パッション ミラベル

180g	グラニュー糖
90g	水あめ
50g	水
300g	冷凍ピューレ パッション
200g	冷凍ピューレ ミラベル
110g	グラニュー糖
12g	ペクチンNH
3g	バニラコンサントレ
10g	レモン汁

- ① グラニュー糖(180g)水あめ、水、ピューレ パッション、ピューレ ミラベル、バニラコンサントレを鍋に入れ、50°Cまで熱をつける。
- ② ①にペクチン、グラニュー糖(110g)を混合したものを加えて沸騰させる。
- ③ ②にレモン汁を加える。

ムース パッション ミラベル

442g	グラニュー糖
100g	冷凍ピューレ パッション
65g	冷凍ピューレ ミラベル
482g	卵黄
33g	板ゼラチン(シルバー)
219g	マスカルポーネ
193g	コンフィチュール パッション ミラベル
1425g	生クリーム35%

- ① グラニュー糖、ピューレ パッション、ピューレ ミラベル、卵黄でクレーム アングレーズを炊く。
- ② ①に予めふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ②とマスカルポーネ、コンフィチュール パッション ミラベルを混ぜ合わせる。
- ④ ③と予め泡立てておいた生クリームを混ぜ合わせる。

キャラメリゼ

適量	バター
適量	グラニュー糖
適量	粉糖

クルスティアン

適量 マルグリット クロカン タンタシオンパッション

組み立て

- ① カードルにシルパットを敷き、タンタシオンパッションをシャブロンする。(約2ミリ厚)
- ② ①にパータ ジェノワーズを敷き、コンフィチュール パッション ミラベルを広げる。
- ③ ①にババロア バニョを流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ④ ②にムース パッション ミラベルを流し入れパータ ジェノワーズを敷き、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤ パータ ジェノワーズをキャラメリゼして、好みの大きさにカットする。

※キャラメリザイザー使用

※レ ヴェルジェ ポワロン製品以外の弊社取扱商品はオレンジ色太文字で記載しております。





短い旬の美味しさを ぎゅっと閉じ込めました

ミラベルとは

夏の半ばから秋の終わり頃に最盛期を迎える「ミラベル」。フランスでは、黄金色の色合いから「ロレーヌの宝石」と呼ばれ、地元で愛されている西洋プラム。優しい甘味と爽やかな香りが特徴で、ソルベやヴェリーヌに適しています。日本ではなかなか味わうことができないフレッシュな味わいを是非ご堪能下さい。

※クエッチとの違い

クエッチはミラベル同様西洋プラムと呼ばれておりますが、クエッチは美しい黒紫色をしていてミラベルよりも酸味と甘みがあるのが特徴。

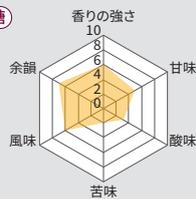
冷凍ピューレの他の
ラインナップはこちら



冷凍ピューレ ミラベル (無加糖)



- 入数：1kg×3/ctn
- BRIX：21±2
- pH：3.50-4.10
- 粘度



おすすめの解凍方法

フルーツ本来の風味を維持し、均一な状態でお使いいただくために、容器ごと、未開封のまま冷蔵庫(2~4°Cで24時間以上)で低温解凍し、混ぜ合わせてからのご使用をおすすめします。解凍後の再冷凍はお避けください。

賞味期限

- 未開封解凍前：913日
- 開封解凍後：冷蔵庫で保存の上、できるだけお早めにご使用ください。

※掲載しているグラフは、レヴェルジェ ボワロン独自の基準に沿って作成されたものです。

※ pH、BRIX、加糖%、フルーツの名称、品種、原産国については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。

ピューレ ミラベルと相性の良い素材



フリュールージュ
(ブラックベリー、苺、ブルーベリー、黒ずぐり)



フランボワーズ(木苺)



アブリコット(杏)



フィグ(いちじく)



クエッチ(西洋プラム)



シトロンジョンヌ(レモン)



ベルガモット



ヨーグルト



アーモンド