

La fête DES fraises



これから旬を迎える苺。

フリーズドライのフルーツを使用することで
自然なフルーツの色や風味をプラスすることができます。
バレンタインやホワイトデーのラインナップにもぜひ!!

Grands favoris

今月のおすすめ

Freeze dry
フリーズドライ



フリーズフレーク 500g



フリーズパウダー 500g

他にもフランボワーズ、マンゴ、ミルティユの取り扱いもございます。

GUIMAUVE AUX FRAISE

[ギモーブ オ フレーズ] 60×40カードル 1台分

Ingredients

冷凍ピューレ フレーズ [レ ヴェルジェ ポワロン]	200g
冷凍ピューレ フランボワーズ [レ ヴェルジェ ポワロン]	60g
冷凍ピューレ シトロン ジョヌタ [レ ヴェルジェ ポワロン]	60g
酒石酸溶液(1:1)	20g
グラニュー糖	270g
トレハロース	270g
スタボリン[シーエスエム]	190g
粉ゼラチン(ゴールド)	45g
水	215g
スタボリン[シーエスエム]	260g
フリーズドライ フレーズパウダー(N&F)	30g
フリーズドライ フレーズフレーク(N&F)	30g
クリームド フレーズ[ルソー]	30g
ブールドデコール[シーエスエム]	適量

作り方

Steps

- 1 ピューレフランボワーズ、フレーズ、シトロンを鍋に入れる。
- 2 粉ゼラチンと水はふやかしておく。
- 3 ①にグラニュー糖、トレハロース、スタボリン190g、酒石酸溶液を加え105°Cまで加熱する。
- 4 ②とスタボリン260gを加え、ミキサーボールに入れてホイッパーで粗熱が取れるまで高速で立てる。
- 5 クリームド フレーズを加え混ぜ合わせる。
- 6 フリーズドライ フレーズパウダーとフレークを④に加え混ぜ合わせる。
- 7 シルバットにカードルを載せ、ブールドデコールを振った上から⑥を流し、冷蔵で24時間置く。
- 8 ギッターでカットしブールドデコールをまぶして仕上げる。

ROCHER AUX FRAISE

[ロッシェ オ フレーズ]

Ingredients

ゼフィール(ホワイトチョコレート) [バリー]	250g
パユテオユティニス[バリー]	100g
フリーズドライ フレーズフレーク (N&F)	30g
フレキシパンNo.1911半球型(ドゥマール)	

作り方

Steps

- 1 ゼフィールをテンバリングする。
- 2 ①にパユテオユティニス、フリーズフレークを加え混ぜ合わせる。
- 3 フレキシパンにスプーンですくい落とし表面を平らにし固める。(又はスプーンでシルバットの上に形を整えながら置き固める)
- 4 固まったらフレキシパンから外す。

MERINGUE SEC AUX FRAISE

[ムラング セック オ フレーズ]

Ingredients

卵白	250g
グラニュー糖	94g
フリーズドライ フレーズフレーク (N&F)	40g
フリーズドライ フレーズパウダー (N&F)	23g
粉糖	210g
クエン酸	3g

作り方

Steps

- 1 卵白にグラニュー糖を少しずつ加え高速でしっかり泡立てる。
- 2 フレーズフレーク、フレーズパウダー、粉糖をあわせておく。
- 3 しっかり泡立った①に②を加えゴムベラでサックリ混ぜ合わせる。
- 4 天板にシルパンを敷き、③を絞る。
- 5 90~110度の平窯(捨て窯)に入れ1日置く。



TRANSFER SHEETS

転写シート [300×400mm (30枚入り/ボール)] **新商品!**

チョコレートの表面に模様が付けられる転写シートに、新商品が仲間入りです。この他にも20種類以上のラインナップをご用意しております。



リーフ コーヒービーン スカル シトラス レモン エlegantスノー



CACHALOT CHOCOLAT



本場フランスのショコラトリーで使われる最高の機械と材料を使用した、ボンボンショコラ・コンフィズリーを販売しております。(全35種)

CACHALOTの最新情報はブランドサイトをご確認ください。

カシャロブランドサイトでは、カタログやオーダーシートのPDFダウンロードサービスも行なっております。是非一度ご覧ください。



カシャロブランドサイトへは、左のQRコードを読みとっていただくか、「カシャロ チョコレート」で検索ください。

カシャロ チョコレート 検索

www.cachalotnf.jp

お気軽にオリジナルボンボンが作れるパターンオーダーのサービスもはじめました!

9月のDLA
売れ筋
Ranking



1位・ストロベリー 2位・ブルーベリー
3位・レッドチェリー 4位・ダークチェリー 5位・ラズベリー

フルッタデコール

DLA
naturals