

バリエーションも増やしやす

フルーツ アイスサンド



●パートシュクレ

・ 無塩バター	321g
・ 粉糖	120g
・ 卵黄	40g
・ 薄力粉	357g
・ セルフアンナチュラル エ プログレ	2g

- ① 常温に戻したバターをほぐして粉糖と合わせる。
- ② 卵黄、セルフアンナチュラルエプログレを加える。
- ③ ふるった粉を加える。
- ④ シルパットで挟んで4mmにのぼし、冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 8cmの抜型(丸)で抜く。
- ⑥ コンベクション 145°C18分焼成。

●グラスオレンジ

※DEMARLE フレキシパン FP1897 1枚 (15個)

・ オレンジセグメント(実) (ビデカ)	208g
・ 冷凍ピューレ ポワール (レヴェルジェ ポワロン)	130g 260g
・ 生クリーム 35%	83g
・ スタボリン(転化糖) (マルグリット)	13g
・ コアントロー 54° (レミーコアントロー)	26g
・ マスゼラチン (ゼラチン 200 ブルーム 1 : 水 5)	31g
・ オレンジコンサントレ (濃縮ピューレ) (レヴェルジェ ポワロン)	

- ① ピューレ、スタボリンを温め、マスゼラチンを加え溶かす。
- ② オレンジセグメント、オレンジコンサントレ、コアントロー、
①を加えブレンダーで軽く混ぜる。
- ③ 7分立てした生クリームと②を合せる。
- ④ フレキシパン※に45gずつ流し冷凍。

●組立て

・ パータグラッセ ブリュン (カカオバリー)	200g
・ 菜種油	100g

【プレーン】

- ① グラスオレンジの表面をバーナーであぶり、軽く溶かして
パートシュクレをのせる。
- ② ひっくり返して同様にする。

【チョココーティング】

- ① パータグラッセを40°Cにして溶かし、菜種油と合わせる。
- ② ①を30°Cまで冷ます。
- ③ グラスオレンジをフォーク等で刺して持ち上げ、②につける。
- ④ チョコが固まる前にパートシュクレでサンドする。

お問い合わせはこちら

 日仏商事株式会社
N&F Nichifutsu SHOJI CO., LTD.

本社 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所 〒812-0008 福岡県福岡市博多区東光2丁目14-23

TEL(078)265-5988 FAX(078)265-5977
TEL(03)5778-2481 FAX(03)5778-2482
TEL(092)474-2262 FAX(092)474-2272