



新発売  
冷凍ピューレ  
フレーズ  
カルパントラ100%  
レシピブック

FRANCE CARPENTRAS

les vergers  
boiron



冷凍ピューレの  
他のラインナップは  
こちら





Baba de Fraise en infusion

## ババドゥフリーズ アンフュージョン

par Julien Perrinet (パークハイアット東京 ペストリーシェフ)

### 01 | クレームなめらかヴァニキュ

- 500g 生クリーム35%
- 1本 バニラ
- 180g **カカオバリー ピストールゼフィール 34%**
- 50g マスゼラチン(200ブルーム 1:6水)

- ① 生クリームを沸騰させ、バニラ種を入れて一晩香りをつける。
- ② 生クリームを裏ごしし、加熱してチョコレートに注ぐ。
- ③ マスゼラチンを加え、乳化させて冷蔵する。
- ④ 使用する前に攪拌してガナッシュモンテをたてる。

### 02 | コンフィチュールフリーズエゴヤージュ

- 350g **冷凍ピューレ フレーズカルパントラ100%**
- 150g **冷凍ピューレ グアバ100%**
- 1本 バニラ
- 7.5g NHペクチン
- 45g **サンルイシュクル カソナード**

- ① ペクチンとカソナードを混ぜ合わせる。
- ② バニラを割いてピーンズを取り出し、ピューレと合わせて沸騰させる。
- ③ ①を加えて103°Cまで加熱し、漉す。
- ④ ③を冷まし、グラスに20g注ぐ。

### 03 | パータババ

- 250g 強力粉
- 250g 準強力粉
- 30g グラニュー糖
- 20g 生イースト
- 230g 水
- 10g **サリーヌドゥゲランド セルフアンナチュールエプログレ(塩)**
- 230g 全卵(冷蔵庫で冷やしたもの)
- 150g バター

- ① 強力粉・準強力粉・グラニュー糖を一緒にふるっておく。
- ② 生イーストを水に溶かして①に加え、全卵の半量も①に加える。
- ③ 攪拌しながら、徐々に残りの全卵と塩を加える。
- ④ 伸びが出るまで攪拌し、柔らかくしたバターを加える。
- ⑤ ボウルに入れたまま27°Cのホイロに入れて、生地が倍に膨らむまで約1時間発酵させる。
- ⑥ 生地をガスを出し、型に35g絞って再び27°Cのホイロにて20~30分間発酵させる。
- ⑦ 170°Cのコンベクションオーブンで約25分間焼成する。
- ⑧ 型から外し、150°Cのコンベクションオーブンで約15分間焼成する。

### 04 | アンフュージョンフリーズエソージュ

- 200g **冷凍ピューレ フレーズカルパントラ100%**
- 50g グラニュー糖
- 130g 水
- 12g フレッシュセージ
- 1本 バニラ

- ① ピューレを沸騰させ、グラニュー糖と水・セージ・バニラを加え、一晩香りをつける。
- ② ①を55°Cまで加熱し、パータババを入れて、20分間アンビベする。

### 05 | 組み立て

- ① コンフィチュールを絞ったグラスにクレームなめらかヴァニキュを適量絞る。
- ② アンフュージョンフリーズエソージュを染み込ませたパータババを入れて、周りにイチゴ(分量外)を並べる。
- ③ クレームなめらかヴァニキュとコンフィチュールを絞り、エディブルフラワー(分量外)で仕上げる。

※弊社取扱商品は**黄土色太文字**で記載しております。



## 冷凍ピューレ フレーズカルパントラ **無加糖**

鮮やかな赤色と自然な甘さ

「フレーズカルパントラ」とは、ヴォークリューズ県産のイチゴだけが使用可能な登録商標。HVE (Haute Valeur Environnementale) 最高レベル3の認証を受けた農家により、フレーズの成熟に非常に適した日光が豊富でミストラルが吹く土地で育てられています。HVEとは、フランス政府が定めた自然の生態系・環境保全基準を満たす農家だけに付与される厳しい基準です。

※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。

- 原産地：フランス カルパントラ
- 品 種：クレリ種

#### 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。

### 冷凍ピューレ フレーズカルパントラと相性の良い素材



ペッシュブランシュ



バナナ



フランボワーズ



ライチ



メロン



ホワイト  
チョコレート



バジル



ローズ



ピスタチオ