



／新発売／  
冷凍ピューレ  
**シーバック  
ソーン100%**  
レシピブック  
les vergers  
boiron



冷凍ピューレの  
他のラインナップは  
こちら







## Glace à l'argousier

# シーバックソーンの アイスクリーム

|      |                     |
|------|---------------------|
| 350g | 冷凍ピューレ シーバックソーン100% |
| 350g | 牛乳                  |
| 200g | 生クリーム35%            |
| 100g | グラニュー糖              |
| 100g | 水あめ                 |
| 2枚   | 板ゼラチン(200ブルーム)      |
| 1本   | バニラ                 |

- ① 板ゼラチンを水でふやかす。
- ② ①以外の材料を鍋に入れて、沸騰させる。
- ③ ①を加え、溶かす。
- ④ パコジェット(冷凍粉砕調理器)専用ピーカーに入れてしっかり冷やし固める。
- ⑤ パコタイズ(冷凍粉砕)して使用する。

## Sauce hollandaise à l'argousier

# シーバックソーンの ソース・オランダーズ

サーモンやエビなどの海鮮類におすすめです。

|      |                     |
|------|---------------------|
| 40g  | 冷凍ピューレ シーバックソーン100% |
| 4個分  | 卵黄                  |
| 400g | バター                 |
| 適量   | 塩                   |

- ① バターを鍋で溶かす。卵黄とピューレを湯煎にかけて84℃まで混ぜながら加熱する。
- ② 火からおろす。
- ③ 溶かしバターを少しずつ加える。
- ④ 塩で味をととのえ、温かいうちに提供する。

## Archipelago Cooler

# アーキペラーゴ・クーラー

材料の分量は、割合で表記しています。

|     |                     |
|-----|---------------------|
| 2   | 冷凍ピューレ シーバックソーン100% |
| 2   | 冷凍ピューレ パッション100%    |
| 1.5 | シナモンシュガー            |
| 4   | ウォッカ                |
| 適量  | ジンジャーエール            |

工程：クラッシュアイスと一緒に混ぜる。グラスのフチまで注ぐ。

グラス：ハイボール用

飾り：シナモン



※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 シーバックソーン 無加糖

### 魅惑のスーパーフルーツ

ユーラシア大陸の厳しい高地に自生するシーバックソーンの実には200種以上の栄養素が含まれており、特にビタミンと抗酸化物質を多く含有しています。フルーティーで爽やかな酸味が特徴で、ソースやスープなどの料理、カクテルやモクテルに適しています。

※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。

### 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℃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 シーバックソーンと相性の良い素材



オレンジアメル



アブリコット



マンダリン



パッション



ヨーグルト



ダークチョコレート



プラリネ



牡蠣



サーモン