

Recette Coing

par Yukiko Kamauchi
(レヴェルジェ ボワロン ペストリーシェフ)

Confiture de Coing

マルメロ コンフィチュール

パンやスコーンのお共に。ヨーグルトやチーズ、
アイスクリームのトッピングに。

あがり 530g

400g	冷凍ピューレ マルメロ100%
15g	グラニュー糖 [A]
5g	LM ペクチン
145g	グラニュー糖 [B]
15g	冷凍ピューレ シトロンジョンヌ100%

- 1 グラニュー糖 [A] とペクチンを混ぜ合わせ、ピューレ マルメロに振り入れる。
- 2 ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分間置く。
- 3 ①を火にかけ、グラニュー糖 [B] を加えて沸かす。
- 4 ピューレ シトロンジョンヌを加え、沸いたら火を止め、冷やしておく。



les vergers
boiron

冷凍ピューレの
他のラインナップ
はこちら



新発売 冷凍ピューレ マルメロ 100% レシピブック

FRANCE OCCITANIE

les vergers
boiron



Pâte de Fruit au Coing

パートドフリュイ マルメロ

フレキシバン FP1097 ロンド (円) 25個分

80g	冷凍ピューレ マルメロ100%
45g	水
12g	グラニュー糖 [A]
1g	ペクチンシトロンヌ (HM ペクチン)
38g	水あめ
100g	グラニュー糖 [B]
2.5g	冷凍ピューレ シトロンジョンヌ100%
適量	オブラートパウダー

- 1 グラニュー糖 [A] とペクチンを混ぜ合わせ、ピューレと水を合わせた鍋に振り入れる。
- 2 ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分間置く。
- 3 中火にかけ、グラニュー糖 [B] を加える。
- 4 しっかり混ぜながら加熱し、グラニュー糖がすべて溶けたら水あめを加える。
- 5 火を強くし、105℃まで加熱する。
- 6 火から下ろし、ピューレ シトロンジョンヌを加える。
- 7 フレキシバンに流す。
固まったらオブラートパウダーをまぶす。



- 原産地：フランス オクシタニー地方
- 品 種：ジェアンドヴィランジャ / シャンピオン種

冷凍ピューレ マルメロ (無加糖)

バラのような香り、
フレッシュさを感じさせる酸味

甘系から塩系まで幅広く使用できるフルーツピューレです。
滑らかでとろみのあるデクスターと、濃いページ色が特徴。
特にペクチンの含有量が多く、天然のゲル化剤としても使用可能。
ゼリーやジャムなどのアプリケーションに最適です。

※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。

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 マルメロと相性の良い素材



N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本 社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-48F TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-19F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202503

※弊社取扱商品は黄土色太文字で記載しております。

Mont-Blanc au Coing

マルメロ モンブラン

01 | パートシュクレ

フレキシパン SF1675 タルトレット (円) 使用

125g	バター
100g	粉糖
50g	全卵
20g	卵黄
2g	塩
250g	薄力粉

- バターをポマード状にする。
- 粉糖を加えて混ぜる。
- 全卵と卵黄を混ぜ合わせる。
- 塩・薄力粉を加え、低速で混ぜ合わせる。
- 生地をまとめ、冷蔵庫で冷やし、休ませる。
- 生地を2mmの厚さにのばす。
- 90mmの丸型で抜き、フレキシパンに敷きこむ。
- 170℃のコンベクションオープンで、12分間 空焼きする。

02 | ミルリトン生地

フレキシパン SF1675 タルトレット (円) 使用 1個あたり/20g

144g	全卵
36g	卵黄
135g	グラニュー糖
12g	マルグリット ブードル アクレームEX
135g	アーモンドブードル
適量	バニラペースト
0.5個分	オレンジゼスト

- グラニュー糖にオレンジゼストを混ぜ、香りをつけておく。
- 全卵・卵黄に①を加え、攪拌する。
- ②にブードル アクレームとアーモンドブードル・バニラペーストを加え混ぜる。
- フレキシパンに敷きこみ、空焼きしたパートシュクレに20gづつ絞る。
- 160℃のコンベクションオープンで20分間焼く。

03 | コンフィチュール マルメロ

フレキシパン FP1416 ボンボネット 35個分

400g	冷凍ビュール マルメロ100%
15g	グラニュー糖 [A]
5g	LMペクチン
145g	グラニュー糖 [B]
15g	冷凍ビュール シトロンジョンヌ100%



- グラニュー糖 [A] とペクチンを混ぜ合わせ、ビュール マルメロに振り入れる。
- ペクチンにビュールの水分を吸わせるために5分間置く。
- ①を火にかけ、グラニュー糖 [B] を加え沸かす。
- ビュール シトロンジョンヌを加え、沸いたら火を止め冷やす。
- フレキシパンに流し、冷凍する。

04 | シャンティー マルメロ マロン

フレキシパン FP1896 プティガトー (半球) 7個分

200g	生クリーム35%
8g	マスゼラチン (粉ゼラチン200ブルーム1:水5)
25g	冷凍ビュール マルメロ100%
10g	サバトンマロンクリーム

- マスゼラチンとビュール マルメロを合わせ、ゼラチンが溶けるまで温めておく。
- ①に生クリームとマロンクリームを合わせて泡立てる。
- フレキシパンに②を絞り、コンフィチュール マルメロをセンターに入れ、上から②を絞って型にすりきり、冷凍する。

05 | モンブランクリーム

7個分 1個あたり /45g

200g	サバトンマロンペースト
30g	サバトンマロンクリーム
100g	生クリーム40%

- マロンペーストとマロンクリームを合わせ、なめらかになるまでピーターで混ぜ合わせる。
- 液体の生クリームを少しずつ足しながら硬さを調節して合わせる。

06 | 組み立て

- タルトの上にシャンティー マルメロ マロンをのせる。
- モンブランクリームを絞る。
- マルグリット ブードル デコール (分量外) を振る。
- モンブランクリームの上に熟したスプーンでくぼみをつけ、コンフィチュール マルメロを絞る。
- 飾りのチョコレートと金箔 (どちらも分量外) をのせて仕上げる。

Cake Citron Coing

ケイクシトロ マルメロ

01 | ケイクシトロ

フレキシパン FP1289 ミニデコールサントノール 40個分

175g	全卵
125g	グラニュー糖
25g	冷凍ビュール シトロンジョンヌ100%
120g	薄力粉
140g	焦がしバター

- 全卵とグラニュー糖を合わせ、リュバン状になるまで立てる。
- ビュール シトロンジョンヌを加え、さらに薄力粉を合わせる。
- 焦がしバターを加え、合わせる。
- フレキシパンに13gづつ生地を絞り、170℃のコンベクションオープンで15分間焼成する。
- 焼き上がりにアンビバージュを打つ。

02 | アンビバージュ

40g	冷凍ビュール シトロンジョンヌ100%
100g	シロップ (グラニュー糖1:水1)

- シロップとビュール シトロンジョンヌを合わせる。

03 | ファイリング コンフィチュール マルメロ

40個分

120g	冷凍ビュール マルメロ100%
15g	冷凍ビュール グロゼイユ100%
25g	冷凍ビュール ポワール100%
50g	水
20g	グラニュー糖 [A]
3g	LMペクチン
15g	水あめ
40g	グラニュー糖 [B]
5g	冷凍ビュール シトロンジョンヌ100%

- グラニュー糖 [A] とペクチンを混ぜ合わせ、ビュールAと水を合わせた鍋に振り入れる。
- ペクチンにビュールの水分を吸わせるために5分間置く。
- 中火にかけ、グラニュー糖 [B] を加える。
- しっかり混ぜながら加熱し、グラニュー糖がすべて溶けたら水あめを加える。
- 火を強くして沸かす。
- 火から下ろし、ビュール シトロンジョンヌを加える。40℃まで冷えたらパーミックスで攪拌する。ケイクシトロに5gづつ絞る。



Petit dessert Coing et Houji-cha à la rose

マルメロ、ほうじ茶と バラのプチデセール

01 | マルメロ ソルベ

515g	水
80g	粉末水あめ
40g	デキストロース
237g	グラニュー糖
8g	安定剤 (ソルベ用)
1000g	冷凍ビュール マルメロ100%
80g	冷凍ビュール ポワール100%
40g	冷凍ビュール シトロンジョンヌ100%

A

- 鍋に水・粉末水あめ・デキストロースを入れ、ハンドブレンダーにかけて溶かす。
- グラニュー糖と安定剤を合わせたものを、①に振り入れて混ぜ合わせる。
- 安定剤を5分間 吸水させてから沸騰させる。
- 4℃まで冷やしたらビュールAに注ぎ、ハンドブレンダーで攪拌する。
- 冷蔵庫で5時間寝かせて、アイスクリームマシンにかける。

02 | ほうじ茶のクレームブリュレ

50g	卵黄
30g	グラニュー糖
65g	牛乳
5g	ほうじ茶 (茶葉)
188g	生クリーム45%

- 牛乳を沸かしてほうじ茶を入れ、20分間置いてお茶を出す。
- 卵黄とグラニュー糖をブランシールする。
- ①を茶こしで漉す。50g計り (足りない場合は牛乳を足して50gにする)、生クリームと合わせる。
- ②に③を加え、合わせる。
- 器に40gづつ流し入れる。湯せんをし、90℃のコンベクションオープンで40分間焼く。焼きあがったら冷ます。

03 | きな粉のクランブル

30g	薄力粉
50g	バター
50g	アーモンドパウダー
50g	グラニュー糖
20g	きな粉



- すべての材料を合わせ、そぼろ状にする。
- 天板に広げ、160℃のコンベクションオープンで12分間焼く。

04 | バラのソース

100g	水
10g	グラニュー糖
2g	乾燥バラ
2.5g	くず粉

- 水とグラニュー糖を沸かしてシロップを作り、冷ます。
- 乾燥バラを入れ、5時間香りづけをする。
- くず粉を入れてよく混ぜ、沸かしてとろみをつける。

05 | ほうじ茶のジュレ

200g	水
30g	グラニュー糖
3g	ほうじ茶 (茶葉)
23g	マスゼラチン (粉ゼラチン200ブルーム1:水5)
5g	冷凍ビュール シトロンジョンヌ100%

- 水とグラニュー糖を沸かし、ほうじ茶を入れて20分間香りをつける。
- ①を濾し、マスゼラチンを加える。
- ビュールを加えて攪拌し、容器に流して冷蔵庫で冷やし固める。固まったら包丁で細かくカットしておく。

06 | 組み立て

- ブリュレの器にバラのソースをひく。
- ほうじ茶のジュレをのせる。
- きな粉のクランブルを中央にかける。
- クランブルの上に、マルメロソルベをクネルにしてのせる。
- タイム (分量外) を飾る。