



トップ・パティシエ御用達!!

ラ・フルティエールのピューレを使った  
お店のレシピを教えてくださいました。



### ガナッシュ・フランボワーズ

【22×22cm型1個分】

ラズベリーピューレ……145g  
生クリーム(35%)……50g  
スイートチョコレート……177g  
ミルクチョコレート……53g  
無塩バター……53g  
ココア……適量

- ①チョコレートを粗く刻み、湯煎で45℃くらいに溶かす。
- ②ラズベリーピューレと生クリームを合わせて沸騰させる。
- ③②を①へ少しずつ加え、その都度よく乳化させる。
- ④ポマード状にした無塩バターを③に加えて型に流す。
- ⑤一晩おいてカットし、ココアをまぶす。



RYOURA

菅又 亮輔 オーナーシェフ  
<http://www.ryoura.com>

ラ・フルティエール  
ここがおすすめ!!

繊維質がしっかり感じられて、何より『くだもの感』がすごい!

他ブランドのピューレは、殺菌温度のせいか味も風味も落ちているが、ラ・フルティエールピューレは本物の果物に劣らず、作り手の想像力をかき立ててくれるんです。  
特にフランボワーズとマンゴーがお気に入りです。

