



上霜 考ニ シェフ

AVRANCHES GUESNAY
(アヴランシュ・ゲネー)

〒113-0033 東京都文京区本郷4-17-6
<http://www.avranches-guesnay.com>

ギモーヴ

Guimauve

●カシスのギモーヴ

【材料】

- ・カシスピューレ……750g
- ・水……225g
- ・転化糖……500g
- ・グラニュー糖……1275g
- ・トレハロース……250g
- ・ハローデックス……62g
- ・粉糖……適量
- ・コーンスターチ……適量

【材料A】

- ・粉ゼラチン……105g
- ・水……500g

【材料B】

- ・転化糖……625g
- ・クエン酸水溶液……10g

【作り方】

1. 材料Aの粉ゼラチンを水でふやかして5分おき、湯煎で溶かす。
2. カシスピューレ、水、転化糖、グラニュー糖、トレハロース、ハローデックスを鍋に入れ106℃まで煮詰める。
3. 煮詰めている間に材料Bをボールに入れて①を注ぎ、ハンドミキサーで泡立てる。
4. ②が107℃に煮詰まったら、③に入れ10分くらい高速で泡立てる。
5. 型に流して固める。
6. 粉糖とコーンスターチを適量合わせてまぶす。

●ライチのギモーヴ

【材料】

- ・ライチピューレ……1000g
- ・転化糖……500g
- ・グラニュー糖……1250g
- ・トレハロース……250g
- ・ハローデックス……60g
- ・粉糖……適量
- ・コーンスターチ……適量

【材料A】

- ・粉ゼラチン……105g
- ・水……500g

【材料B】

- ・転化糖……625g
- ・クエン酸水溶液……10g

【作り方】

1. 材料Aの粉ゼラチンを水でふやかして5分おき、湯煎で溶かす。
2. ライチピューレ、転化糖、グラニュー糖、トレハロース、ハローデックスを鍋に入れ106℃まで煮詰める。
3. 煮詰めている間に材料Bをボールに入れて①を注ぎ、ハンドミキサーで泡立てる。
4. ②が106℃に煮詰まったら、③に入れ10分くらい高速で泡立てる。
5. 型に流して固める。
6. 粉糖とコーンスターチを適量合わせてまぶす。

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <http://www.LFJ.co.jp>

ラ・フルティエール カシスピューレ



冷凍1kg入り