

ベリーのアントルメ・グラッセ

Entremets Glacé aux Fruits Rouges



服部 勸央 シェフ

◎パティスリー ラヴィルリエ

大阪府大阪市北区神山町2-6

☎06-6313-3688

11:00～完売次第閉店(20:00)

火・水曜日

各線「梅田駅」より徒歩8～10分

●材料

(ソルベ・オ・ルージュ)

- ・カシスピューレ……280g
- ・レッドカラントピューレ……270g
- ・ラズベリーピューレ……240g
- ・ストロベリーピューレ……210g
- ・水……666g
- ・グラニュー糖……420g
- ・粉末水あめ……135g
- ・安定剤……4.5g

(ナパージュ・カシス)

- ・カシスピューレ……20g
- ・ナパージュ……200g

(スフレグラッセ・オ・キルシュ)

- ・生クリーム(35%)……500g
- ・キルシュ酒……50g

【ポンプ】

- ・卵黄……120g
- ・水……38g
- ・グラニュー糖……150g

【イタリアンメンゲ】

- ・卵白……60g
- ・水……30g
- ・グラニュー糖……120g

●作り方

(ソルベ・オ・ルージュ)

1. ピューレを凍らせたまま2～3cm角に切り、鍋に入れる。
2. 水を加え中火にかけ、42°Cまで温める。
3. 残りの材料を混ぜ合わせ、82°Cまで熱を入れる。
4. 1°Cまで冷やし、アイスクリームマシーンにかける。

(ナパージュ・カシス)

1. カシスピューレを解凍し、ナパージュと合わせる。

(スフレグラッセ・オ・キルシュ)

1. 水とグラニュー糖を120°Cまで煮詰めシロップにし、卵黄に加えてポンプを作る。
2. 117°Cのシロップでイタリアンメンゲを作る。
3. ポンプ150gにキルシュ酒を加える。
4. イタリアンメンゲ150gと7分立ての生クリームを合わせる。
5. ③と④を混ぜ合わせ、セルクルに絞り入れて冷蔵庫で固める。

※レシピの詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.lfj.co.jp/recipes/>



La
Fruitière
du Val d'Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

ラ・フルティエール レッドカラントピューレ



冷凍1kg入り

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>