

Ganache à la Fraise

recette par Hirose Tatsuya

La
Fruitière
du Val Evel®

トップパティシエ御用達。
美味しい材料は、失敗を減らします!!



ラ・フルティエールでは、選りすぐりの果実を十分に完熟させて丁寧にフルーツピューレを作っています。ご家庭でも使いやすい250gサイズです。

イチゴの生チョコ — 15cmスクエア型に高さ1cmで1枚分以上 —

●材料

【イチゴの生チョコ】

ラ・フルティエール ストロベリーピューレ……100g
レモン汁……15g
ホワイトチョコレート(ピュラトス プランセレクション)……300g
バター(食塩不使用)……20g
フリーズドライパウダー ストロベリー……5~10g
粉糖……5g

●作り方

- ①チョコレートを粗く刻み、湯煎で30℃くらいに溶かしておく。
- ②ストロベリーピューレとレモン汁を合わせて沸騰させる。
- ③①へ少しずつ②を加え、その都度よく乳化させる。
- ④③が40℃になったら、ポマード状にしておいたバターを加える。
- ⑤型に流し、一晩おいてカットする。
- ⑥フリーズドライパウダーと粉糖を混ぜ合わせてまぶす。

シェフのおすすめポイントは？

イチゴ本来の酸味と甘みのバランスが良いのがラ・フルティエールのストロベリーピューレ。他の素材と合わせた時に、味がしっかり出ているところが気に入って愛用しています!!

パティスリー・ヴォワザン
廣瀬 達哉 オーナーシェフ

<https://www.voisin-2009.com>



PÂTISSERIE
VOISIN
CHOCOLATRIE

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく