

Framboise Miel

recette par TAKARA Daichi "torantoroa33"

フランボワーズ・ミエル

[パート・ドゥ・フリユイ]

ブルターニュ産ラズベリーピューレ……720g

グラニュー糖……166g

ペクチン(イエローリボン)……18g

転化糖……98g

クリアハニーMY(秋田屋本店)……227g

トレハロース……432g

クエン酸……5.4g

熱湯……5.4g

- ①ラズベリーピューレを火にかけ60℃まで温め、グラニュー糖とペクチンを合わせて加え、沸騰したら火を弱める。
- ②①に転化糖、クリアハニーMY、トレハロースを加え、時々混ぜながらブリックス68°になるまで加熱する。
- ③浄水にクエン酸を入れて良く溶かし、②に加え混ぜる。
- ④取り板にシルパットを敷き、30×30×高さ1cmのカードルを2枚重ね、③を流し入れて常温で固まるまで置いておく。
- ⑤カードルを外し、フードプロセッサーにかけてペースト状にする。

[ガナッシュミエル]

ホワイトチョコレート(34%)……365g

生クリーム(35%)……142g

クリアハニーMY(秋田屋本店)……100g

ウォッカ……12.5g

- ①生クリームとクリアハニーMYを沸かす。
- ②ホワイトチョコレートに①を加え、スティックミキサーで乳化させる。
- ③ウォッカを加えてさらに乳化させ、30℃になるまで冷ます。

[モールドイング]

ルビーチョコレート……適量

ラメパウダー(レッド)……適量

アルコール(パストリーゼやアルパワー)……適量

- ①アルコールにラメパウダーを適量溶かし、型に筆で塗りよく乾かす。
- ②ルビーチョコレートのテンパリングを取り、モールドイングする。



トラントロア33

高良 大地 シェフ

長野県長野市北石堂町1205-1-1F

☎ 026-219-3083

<https://torantoroa.com>

33
torantoroa
トラントロア



ブルターニュ産
ラズベリーピューレ

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・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401

☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862

✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp

📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

