

Abricot Jasmin

recette par Koichi Izumi



アプリコ・ジャスマン — 卵型モールド8枚分 —

〔ジュレ・アプリコ〕

アプリコットピューレ……200g

水あめ……20g

グラニュー糖……220g

ペクチン(LMSN325)……5.2g

クエン酸……5.2g

水……5.2g

- ① アプリコットピューレと水あめを50℃に溶かす。
- ② グラニュー糖とペクチンを混合したものを①に加え、弱火で約2分沸騰させる。
- ③ ②にクエン酸を水で溶いたものに加え、バットに流し入れる。

〔ガナッシュ・アプリコ・ジャスマン〕

アプリコットピューレ……165g

グラニュー糖……47g

牛乳……120g

(牛乳170gでジャスミン茶をアンフュゼしたもの)

ジャスミン茶……27g

転化糖……44g

ショコランテ・ガーデナー・ミルク(Puratos)……680g

無塩バター……40g

アプリコトリキュール(Dover アルザスリキュール30°)……22g

- ① 牛乳170gを沸騰させ、ジャスミン茶を約20分アンフュゼする。
- ② ①を裏ごして再度沸騰させる。
- ③ アプリコットピューレとグラニュー糖を沸騰させる。
- ④ ガーデナー・ミルクと転化糖に②を120g加え、乳化させる。
- ⑤ ④に③を加えて乳化させる。
- ⑥ ⑤を35℃に調節し、無塩バターとリキュールを加える。

〔ムーラージュ〕

ショコランテ・ガーデナー・ミルク

カカオバター色素(赤、白)

メタリック色素ゴールド

〔モンタージュ〕

- ① ムーラージュしたモールドにジュレ・アプリコを絞り入れる。
- ② ①にガナッシュ・アプリコ・ジャスマンを流し入れ、15℃の室温で24時間休ませる。
- ③ ②の底をガーデナー・ミルクでふたをする。

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

ラ・フルティエール アプリコットピューレ



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

