

# Guimauve Framboise du Val Evel

recette par Koji Fujita “FUJITA LABO”

ブルターニュ産ラズベリーピューレのギモーヴ 〈作りやすい分量〉

〔ギモーヴ〕 30×30×高さ1cmカードル使用

ブルターニュ産ラズベリーピューレ……265g

ゼラチンパウダー(ゼリー強度: 200ブルーム)……18g

冷水(ゼラチン用)……90g

グラニュー糖……35g

トレハロース……228g

ハローデックス……105g

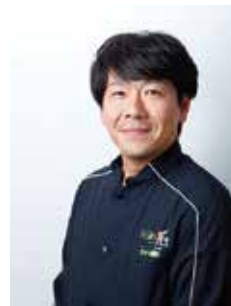
パッションフルーツアロマ……5g

ウオッカ……12g

クエン酸……4g

〈総量……762g〉

- ①ゼラチンパウダーを冷水でふやかし、30分以上置いておく。
- ②ラズベリーピューレ、グラニュー糖、トレハロース、ハローデックス、クエン酸を混ぜ合わせ、60～70℃に温める。
- ③②にふやかしたゼラチンを加え溶かし、パッションフルーツアロマ、ウオッカを合わせてハンドブレンダーで均一化する。
- ④③を冷水に当てて15℃くらいに温度を調節し、卓上ミキサーでホイップする。
- ⑤ベーキングシートとカードルの内側に離型油を薄く塗り、④を流し入れて冷凍保管する。
- ⑥⑤の両面に溶けない粉糖をふりながら好みの大きさにカットする。



レシピ協力「藤田ラボ」  
藤田 浩司 氏

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/jYqXqsla6jo>



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

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: <https://www.LFJ.co.jp>

