

## Figues

### フィグズ

#### 【シェル】

ガーデナーノワール65%(ピュラトスジャパン)・・・500g  
ガーナカカオバター(日新加工)・・・25g  
総量・・・525g

#### 【オイル】

ガーデナーノワール65%(ピュラトスジャパン)・・・40g  
太白ごま油 白(竹本油脂)・・・50g  
スペキュロスパウダー(デルスールジャパン)・・・1g  
総量・・・91g

#### 【ジュレ】

フィグピューレ・・・100g  
スペキュロスパウダー(デルスールジャパン)・・・0.5g  
トレハロース(林原)・・・110g  
ルカンテンウルトラ(伊那食品工業)・・・5g  
マスコバド糖・・・50g  
ハローデックス(林原)・・・150g  
総量・・・415.5g

#### 【ガナッシュ】

ブランアンターンス(ピュラトスジャパン)・・・225g  
ストロベリーピューレ・・・90g  
アマミール(三菱フード)・・・10g  
バルサミコ酢(デルスールジャパン)・・・4g  
アルザスフリーズ50°(ドーバー洋酒貿易)・・・15g  
総量・・・344g



#### 講師

藤田 浩司

1970年、大阪生まれ。  
リーガロイヤルホテル後、  
1991年、ヒロコーヒーに入社。長年、シェフを務める。  
2008年、国際的製菓コンクールWPTCに  
チョコレートビエス部門の日本代表として出場、  
同部門のグランプリ獲得。  
012年、WPTCチーム総合優勝。  
現在は、クールジャパン取締役として、国内外で  
技術指導・アドバイザーなど多岐に活動を広げている。

