

Forest



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。

フォレスト

①【ダコワーズ・カシス】 185℃

凍結卵白P(キューピーたまご)・・・200g

ブラックベリーピューレ・・・40g

カシスピューレ・・・46g

グラニュー糖・・・43g

イナゲル C300(伊那食品工業)・・・14g

トレハロース(林原)・・・100g

ハローデックス(林原)・・・80g

皮剥きアーモンドパウダー純パウダー(イワセ・エスタ)・・・178g

粉糖・・・36g

強力粉(日本製粉 イーグル)・・・36g

総量・・・773g

②【ビスキュイ・サンファリーヌ・ピスタチオ】

ピスタチオパウダー(イワセ・エスタ)・・・80g

粉糖・・・35g

加糖凍結卵黄20(キューピーたまご)・・・130g

全卵・・・150g

ピスタチオペースト バビ(サンエイト貿易)・・・70g

冷凍卵白ピュアホワイト(キューピーたまご)・・・160g

トレハロース(林原)・・・64g

グラニュー糖・・・48g

太白 ごま油 白(竹本油脂)・・・32g

総量・・・769g

【アンビベ】

マセラシオンシロップ※・・・適量

【※マセラシオンチェリー】

アマレナチェリーシロップ煮 トスキ(ドーバー洋酒貿易)・・・500g

ルクサルド モロッコチェリー(ドーバー洋酒貿易)・・・60g

チェリーマルニエ(ドーバー洋酒貿易)・・・30g

総量・・・590g

③【ジュレ】

ルカンテンウルトラ(伊那食品工業)・・・12g

トレハロース(林原)・・・118g

モレロチェリーピューレ・・・323g

ブラックベリーピューレ・・・79g

クエン酸・・・2g

マセラシオンシロップ(※)・・・115g

マセラシオンチェリー(※)・・・649g

④【ギモーヴ】

粉末ゼラチン(ブルーム200)・・・11g

冷水(ゼラチン用)・・・53g

グラニュー糖・・・23g

トレハロース(林原)・・・152g

ハローデックス(林原)・・・70g

モレロチェリーピューレ・・・176g

水・・・18g

ルクサルド モロッコチェリー(ドーバー洋酒貿易)・・・23g

クエン酸・・・1g

総量・・・527g

⑤【ムースグラッセ・バニーク】

凍結卵白P(キューピーたまご)・・・123g

グラニュー糖・・・93g

トレハロース・・・10g

ハローデックス(林原)・・・103g

粉末ゼラチン(ブルーム200)・・・10g

冷水(ゼラチン用)・・・50g

脱脂濃縮乳・・・200g

マスカルポーネ(森永乳業)・・・166g

生クリーム 35%(森永乳業)・・・366g

ジュペバニラ335(ナリツカコーポレーション)・・・10g

バニラコンサントレ(ナリツカコーポレーション)・・・5g

総量・・・1136g

⑦【シャンティ】

生クリーム 45%(森永乳業)・・・150g

脱脂濃縮乳・・・50g

トレハロース(林原)・・・50g

ハローデックス(林原)・・・40g

総量・・・290g

【ピストレ】

ガーデナーホワイト(ピュラトスジャパン)・・・200g

ガーナ カカオバター(日新加工)・・・100g

総量・・・300g

カラーカカオバター パープル

パールパウダー シルバー



La
Fruitière
du Val Evel®

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

