

Joyeux Noël !



La Fruitière Japon

Depuis plus de 50 ans, La Fruitière sélectionne les variétés de fruits les plus aromatiques, cueillis à bonne maturité. Nous vous proposons une gamme de purées surgelées, ainsi que des purées et coulis en emballage longue conservation.

(パウンド型5本分)

●パータ・ケイク

全卵	245g
卵黄	123g
グラニュー糖	365g
はちみつ	135g
アーモンドプードル	98g
中力粉(日本製粉クラシック)	301g
ベーキングパウダー	8g
牛乳	42g
ライチピューレ	75g
無塩バター	246g
パンデビスパウダー	2g

●コンフィチュール・フランボワーズ

ラズベリーピューレ	282g
グラニュー糖	140g
冷凍ラズベリークラムブル	75g



ASTERISQUE
PÂTISSERIE

① パータ・ケイク

- ①全卵、卵黄、グラニュー糖、はちみつを混ぜ合わせ、35℃に熱をつける。
- ②アーモンドプードルを加える。
- ③中力粉、ベーキングパウダー、パンデビスパウダーをふるって合わせる。
- ④ライチピューレを混ぜ合わせる。
- ⑤牛乳と無塩バターを40℃に温めて加え合わせる。

② コンフィチュール・フランボワーズ

- ①すべての材料を混ぜ合わせ、プリックス65°まで煮詰めて粗熱をとる。



Scarlet スカーレット

配送が可能なケーキはノエルの強い味方です。スピーディーな仕込みができる和泉シェフ流ケーキは、要冷蔵5日で販売可能。

③ アンビバージュ・スカーレット

- ①水、ラズベリーピューレ、グラニュー糖を鍋に入れて沸騰させる。
- ②粗熱をとり、ワインとグルマンディーズを加える。

④ フランボワーズ・アマンド

- ①ラズベリーピューレにグラニュー糖と色素赤を入れて沸騰させる。
- ②アーモンド16割を加え、表面が糖化するまで火にかけながら混ぜる。
- ③表面が糖化したら、130℃のオープンに入れて焼成する。
- ④フリーズドライフランボワーズをまぶす。

⑤ モンタージュ

- ①パータ・ケイクをパウンド型に流し、コンフィチュールを絞り入れ、フォークを使ってマーブル状にする。
- ②170℃のコンベクションに入れ、35分焼成する。
- ③粗熱が取れたらアンビバージュをアンビベする。
- ④表面にアプリコットジャムをアプリコテする。
- ⑤フランボワーズ・アマンド、デコールシュガー、フリーズドライフランボワーズ、ドライランベリーで仕上げる。

●アンビバージュ・スカーレット

水	148g
ラズベリーピューレ	31g
グラニュー糖	99g
ワインゲウルツトラミネール(Dover)	31g
グルマンディーズフレーズ(Dover)	適量

●フランボワーズ・アマンド

ラズベリーピューレ	80g
アーモンド16割(空焼き)	250g
グラニュー糖	40g
色素赤	適量
フリーズドライフランボワーズ	適量

●デコレーション

ドライランベリー、デコールシュガー、アプリコットジャム、フリーズドライフランボワーズ