

ジェリフィエ・タイベリー

Gélifiés Framboise de ronce

●INGRÉDIENTS 材料

5 moules fruits/framboises en silicone フランボワーズ形のシリコン型5枚分

Gélifiés framboise de ronce (ジェリフィエ・タイベリー)

Gélatine 粉ゼラチン……25g

Eau de dissolution 水(ゼラチン用)……100g

Sucre de canne きび砂糖……200g

Glucose sirop 38 DE 水あめ……175g

Purée de framboise de ronce タイベリーピューレ(ラ・フルティエール)……120g

Solution d'acide citrique クエン酸溶液……2.5g

Couleur rouge 色粉……適量

[Total 総量……622.5g]

①水に粉ゼラチンを入れて10分おく。

②タイベリーピューレ、砂糖、水あめを鍋に入れ、125℃まで加熱する。

③①を入れ、クエン酸と色粉を加える。

④③を絞り袋に入れ、油を塗った型に絞る。

⑤冷まして型から外す。

Sucre d'enrobage (コーティング)

Sucre グラニュー糖……250g

Dextrose デキストロース……80g

Acide citrique poudre fine クエン酸微粉末……8g

[Total 総量……338g]

①完成したらコーティングをまぶす。



Recette réalisée par Alain Chartier,
Champion du Monde des desserts glacés 2003,
MOF 2000,
Relais Desserts Vannes, Carnac et Lorient.



グラスアロー

Glace à l'eau

●INGRÉDIENTS 材料

ラ・フルティエールのパッケージにはブリックスが記載されています。こちらのレシピではライチ・グリーンアップルピューレを使用していますが、ブリックス22°のフルーツピューレであれば同じ配合で作ることができます。

Glace à l'eau (グラスアロー)

Purée de Fruit 22°Brix ライチ or グリーンアップルピューレ……2000g

Eau 水……2565g

Sucre グラニュー糖……235g

Glucose atomisé ブドウ糖微粉末……200g

[Total 総量……5000g]

①水と糖類でシロップを作る。

②シロップが冷めたら、解凍したピューレと合わせる。

