

# Lucie

recette par Ryosuke Sugamata

リュシー — 菅又 亮輔 シェフ

〔青リンゴとライチのジュレ〕 25個分 (20g/1個)

グリーンアップルピューレ……285g

ライチピューレ……110g

ライムピューレ……10g

グラニュー糖……105g

板ゼラチンシルバー……7.2g

①ピューレを40℃程度まで温める。

②①に氷水で戻した板ゼラチンを加え、ゼラチンが溶けたらグラニュー糖を加え混ぜる。

③ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17～18℃まで冷やし、とろみをつける。

④グラスに20g流して冷凍する。

〔クレーム・ジョンヌ〕 25個分 (40g/1個)

パッションフルーツピューレ……400g

マンゴーピューレ……200g

グラニュー糖……160g

板ゼラチンシルバー……13g

生クリーム35% (明治)……290g

①ピューレを溶かし、一部を温めてグラニュー糖と板ゼラチンを加え溶かす。

②残りのピューレと①を合わせる。

③生クリームと合わせる。

④青リンゴとライチのジュレの上に40gずつ流し、冷蔵庫で冷やし固める。

〔フレーズとパンプルムースロゼのジュレ〕 25個分 (10g/1個)

ストロベリーピューレ……80g

パンプルムースロゼピューレ……140g

グラニュー糖……40g

板ゼラチンシルバー……3g

①ピューレを40℃程度まで温める。

②①に氷水で戻した板ゼラチンを加え、ゼラチンが溶けたらグラニュー糖を加え混ぜる。

④ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17～18℃まで冷やす。

〔ムース・ヤオー〕 25個分 (30g/1個)

ヨーグルト (明治 シェフクリエ)……270g

卵黄……60g

グラニュー糖……75g

水……25g

板ゼラチンシルバー……8.5g

レモンピューレ……10g

ライムピューレ……10g

生クリーム35% (明治)……155g

生クリーム47% (明治)……155g

ライムの皮……1.5g

①卵黄とグラニュー糖をすり混ぜる。

②水を①に加えて82℃で炊く。

③ゼラチンを②に加え混ぜて漉す。

④ヨーグルトにライムの皮とピューレを加える。

⑤④に③を加える。

⑥生クリームをゆるめに立てて⑤を合わせる。

⑦フレーズとパンプルムースロゼのジュレの上に30gずつ流し、冷蔵庫で冷やし固める。

〔ジュレ・ライチ〕 作りやすい量

ライチピューレ……230g

水……230g

グラニュー糖……50g

トレハロース……20g

イナアガーL……7g

①ライチピューレに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて40℃に熱をつける。

②トレハロースとアガーを混ぜ合わせ、①に加えて加熱する。

③ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17～18℃まで冷やす。

〔シャンティ・ヤオー〕 25個分 (15g/1個)

生クリーム47% (明治)……300g

ヨーグルト (明治 シェフクリエ)……80g

ココナッツミルクピューレ……25g

グラニュー糖……25g

①すべての材料を合わせ7分立てにする。

シャンティ・ヤオー

ジュレ・ライチ

ムース・ヤオー

フレーズとパンプルムースロゼのジュレ

クレーム・ジョンヌ

青リンゴとライチのジュレ

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>

