

# Gelée de Fruits

recette par Ryosuke Sugamata

果実のジュレ - 菅又 亮輔 シェフ

〔パッションフルーツ〕

パッションフルーツピューレ……1750g  
オレンジピューレ……200g  
水……1800g  
グラニュー糖……550g  
イナゲル(PG-228S)……54g  
パッションフルーツシード……160g

〔ホワイトピーチ〕

ホワイトピーチピューレ……2200g  
水……1650g  
グラニュー糖……400g  
イナゲル(PG-228S)……40g  
レモン果汁……40g

〔パンプルムースロゼ〕

パンプルムースロゼピューレ……2200g  
水……1600g  
グラニュー糖……440g  
イナゲル(PG-228S)……48g  
レモン果汁……40g

〔ストロベリー〕

ストロベリーピューレ……2000g  
ラズベリーピューレ……280g  
水……1900g  
グラニュー糖……400g  
イナゲル(PG-228S)……45g  
レモン果汁……40g

〔ライチ〕

ライチピューレ……2200g  
水……1800g  
グラニュー糖……300g  
イナゲル(PG-228S)……42g

〔マンゴー〕

マンゴーピューレ……1800g  
水……1800g  
グラニュー糖……300g  
イナゲル(PG-228S)……40g  
レモン果汁……40g

〔作り方〕

- ①グラニュー糖とイナゲルを混ぜ合わせる。
- ②ピューレとレモン果汁を40℃に温める。
- ③水を火にかけ、①を少しずつ入れながら攪拌して85℃にする。
- ④火を止め、裏漉ししながら②に入れて攪拌する。
- ⑤1個あたり70gずつ注ぎ、空気を抜きながらシーラーする。
- ⑥80℃のお湯で20分煮沸する。

