

# Framboise Miel

recette par Daichi Takara

フランボワーズ・ミエル — 高良 大地 シェフ —

[パート・ドゥ・フリユイ]

ブルターニュ産ラズベリーピューレ……720g  
グラニュー糖……166g  
ペクチン(イエローリボン)……18g  
転化糖……98g  
クリアハニーMY(秋田屋本店)……227g  
トレハロース……432g  
クエン酸……5.4g  
熱湯……5.4g

- ①ラズベリーピューレを火にかけて60℃まで温め、グラニュー糖とペクチンを合わせて加え、沸騰したら火を弱める。
- ②①に転化糖、クリアハニーMY、トレハロースを加え、時々混ぜながらブリックス68°になるまで加熱する。
- ③浄水にクエン酸を入れて良く溶かし、②に加え混ぜる。
- ④取り板にシルパットを敷き、30×30×高さ1cmのカードを2枚重ね、③を流し入れて常温で固まるまで置いておく。
- ⑤カードを外し、フードプロセッサーにかけてペースト状にする。

[ガナッシュミエル]

ホワイトチョコレート(34%)……365g  
生クリーム(35%)……142g  
クリアハニーMY(秋田屋本店)……100g  
ウオッカ……12.5g

- ①生クリームとクリアハニーMYを沸かす。
- ②ホワイトチョコレートに①を加え、スティックミキサーで乳化させる。
- ③ウオッカを加えてさらに乳化させ、30℃になるまで冷ます。

[モールドィング]

ルビーチョコレート……適量  
ラメパウダー(レッド)……適量  
アルコール(パストリーゼやアルパワー)……適量

- ①アルコールにラメパウダーを適量溶かし、型に筆で塗りよく乾かす。
- ②ルビーチョコレートのテンパリングを取り、モールドィングする。



ブルターニュ産  
ラズベリーピューレ

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>

