

Caramelle

recette par Yuji Goto "Melograno"

カシスとジュニパーベリーのキャラメル — 後藤 祐司 シェフ —

●材料〈作りやすい分量〉

- | | |
|-------------------|----------------|
| ・カシスピューレ……90g | ・上白糖……130g |
| ・生クリーム(35%)……110g | ・水あめ……95g |
| ・無塩バター……10g | ・水……1g |
| ・はちみつ……6g | ・アーモンド……適量 |
| | ・ジュニパーベリー……20粒 |

●作り方

1. アーモンドとジュニパーベリーをみじん切りにし、カシスピューレを解凍する。
2. カシスピューレ、生クリーム、無塩バター、はちみつを鍋に入れ、一度沸騰させて火を止め、ジュニパーベリーを半量加える。
3. 上白糖、水あめ、水を鍋に入れて145°Cまで加熱する。
4. ②を③に入れて再び火にかけ、120°Cまで加熱する。
5. クッキングシートを敷いた型に流し、アーモンドと残りのジュニパーベリーを上からかける。
6. 冷蔵庫で冷やして固め、好みの大きさに切る。



レシピ協力「メログラノ」
後藤 祐司 シェフ



La
Fruitière
du Val d'Ével®

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・ジャパン

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>

