



Recette par Motohiro Inaba
"wagashi asobi"

稲葉 基大 「wagashi asobi」
1973年東京都生まれ。高校卒業後に老舗和菓子店に入店。
海外勤務などを経て、2008年より創作和菓子ユニット
「wagashi asobi」として活動。2011年に独立開業。



旅するひよこ フルーツピューレのいろいろ 好きなフルーツピューレで かわいいひよこを旅させよう

* 材料

ラ・フルティエール
フルーツピューレ …………… 110g
グラニュー糖 …………… 100g
上新粉 …………… 100g
水 …………… 手水
片栗粉 …………… 手粉

* 作り方

- ①上新粉とグラニュー糖をよく混ぜる。
- ②解凍したピューレを加熱(沸騰しない程度)し、粗熱をぬく。
- ③ボールに移し、泡立て器で混ぜながら①を少しずつ加える。
- ④ぬれ布巾をしいた蒸し器で20分蒸す。(中火)
(電子レンジの場合:電子レンジ使用可能な容器に入れラップをして600Wで3分)
- ⑤火からはずし、布巾でたたみ込む様にしっかり練る。
- ⑥手水を使い12gに切り分ける。
- ⑦表面がなめらかになるようにきれいに丸める。
- ⑧手粉を使い頭を絞り出すように成形する。
- ⑨くちばしと尾っぽをつまむように作る。

フルーツピューレは、お好きなピューレをお使いください。
(濃縮系は2倍に希釈してください。)



株式会社 ラ・フルティエール・ジャポン
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
<http://www.LFJ.co.jp>
www.facebook.com/LaFruitiereJapon

ラ・フルティエールは、1962年にフランボワーズの生産農家として起業しました。地元フルターニュのパティスリー、レストランでフランボワーズの冷凍加工を依頼され、フルーツピューレの生産をスタート。以来自社の農園でフランボワーズの生産を30年以上続け、現在はカシスを生産しながらピューレを作っています。このような生産農家としての経験が、ピューレ加工に最適な品種を選ぶ技術に活かされています。