

Gelée de Fruits

recette par SUGAMATA Ryosuke "Ryoura"

果実のジュレ

〔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……105g
水……2400g
グラニュー糖……420g
イナゲル(PG-228S)……63g

〔ライチ〕

ライチピューレ……2000g
水……2200g
グラニュー糖……315g
イナゲル(PG-228S)……64g

〔パンプルムース〕

パンプルムースピューレ……2000g
レモンピューレ……17g
水……2220g
グラニュー糖……490g
イナゲル(PG-228S)……78g

〔ペアーピューレ〕

ペアーピューレ……2000g
水……2200g
グラニュー糖……315g
イナゲル(PG-228S)……70g

〔パッションフルーツ〕

パッションフルーツピューレ……2000g
オレンジピューレ……250g
水……2560g
グラニュー糖……695g
イナゲル(PG-228S)……115g
パッションフルーツシード……125g

〔マンゴー〕

マンゴーピューレ……2000g
レモンピューレ……20g
水……2200g
グラニュー糖……350g
イナゲル(PG-228S)……70g

〔作り方〕

- ①グラニュー糖とイナゲルを混ぜ合わせる。
- ②ピューレを40°C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°Cにする。
- ④火を止め、裏漉しながら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°Cのお湯で20分煮沸する。



リョウラ

菅又 亮輔 シェフ

東京都世田谷区用賀4-29-5

☎ 03-6447-9406

<https://www.ryoura.com>



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・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401

☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862

✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp

📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

