

NOUVEAU



新商品のご案内

シコリ冷凍 無糖カラマンシーピューレ

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、この度シコリ社では下記商品の販売を開始する事となりましたのでご案内致します。

見積書やサンプル依頼などにつきまして当社営業担当者までお問い合わせください。

2017年4月から～出荷可能です。

■特徴

カラマンシーは東南アジアに広く分布している実がオレンジ色の柑橘類です。

酸味はレモンとライムの間ほどで、柑橘ならではのさわやかな香りがあります。

シコリ社ではベトナム産の原料を使用しており、繊細で豊かな芳香の厳選された果実を使用しています。

■用途

ムース、ソルベ、アイスクリーム、アントルメグラセ、ヴェリーヌ、パートドゥフリユイ、タルト、ババロア、シャルロット、コンフィチュール、フルーツソース、カクテル、スムージー、グラニテ、ミルクシェイクなど



www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索
フォローとLikeをお願いします。

アンベール・ジャパン株式会社
106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F
Tel: 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889
アンベール社とシコリ社の日本総合代理店です。

Kalamansier

カラマンシィ

(480mm×330mm カード1台分)

西園誠一郎シェフの提案レシピ
"Seiichiro.NISHIZONO、大阪"



◆ Pain de Gênes au marron

パン・ド・ゼン・マロン

(6取り鉄板3枚分)

990g アパール マロン・スト

231g グラニュー糖

990g 全卵

330g 薄力粉

12g ベーキングパウダー

396g バター(熱く溶かす)

焼成：190℃、10分

(コップ3個使用 タンパ-開放、風速2)

930g/1枚

◆ Sirop d'imbibage

ひたす用シロップ

250g グラニュー糖

250g 水

400g コップ-

◆ Gelée de mangue

マンゴ・ゼリー

1000g シロリ 無糖マンゴピューレ

6g ピンクペパール

90g グラニュー糖

24g 板ゼラチン

30g コップ-

◆ Mousse au beurre kalamansi

ムース・オブ・カルマンシィ

284g シロリ 無糖カラマンシィピューレ

88g ハチミツ

184g 冷凍卵黄(加糖20%)

684g ホイップしたバター

120g シロリ 無糖カラマンシィピューレ

120g 水

36g アルブミン

304g グラニュー糖

90g 水

適量 フォルト用着色料(緑)

◆ Finition

150g 杓付フォルト

5g シヤシヤ茶葉

(ミルクで挽いたもの)

180g スプリングロール

- ① パン・ド・ゼン・マロンを作る。全卵を少量入れたミキサーに、マロン・スト、グラニュー糖を加えビーターで練る
- ② 少しづつ全卵を加えて、ダマにならないようにのばし 40度程度まで温め、ホイップに付け替えて、泡立てる
- ③ 合わせて篩った薄力粉とB、Pを②に加え合わせ熱く溶かしたバターも加える
- ④ シロップを作る。グラニュー糖と水を沸かして 40℃以下に冷めたらコップ-も加える
- ⑤ シロップ-を貼ったアルミ鉄板に流し表面を均して焼成する
焼成条件：コップ3個使用 190℃、約12分 タンパ-開放 風速2
冷めたらカードの大きさに合わせてカットし、シロップ1枚につき300gアルベパして冷凍しておく(A)
- ⑥ シュロ・ド・マンゴを作る。マンゴピューレ1000gのうち500gとピンクペパール、グラニュー糖を鍋に入れて沸騰させる。
火を止めたらラップをかけて10分程度香りに移す
- ⑧ 再度、60℃程度にまで加熱し、氷水でふやかしておいたゼラチンを加え混ぜる
コップ-も加え、とろみがつくまで氷水で冷やす。
シロップを敷いて冷凍しておいたカードにシュロを流し、いったん冷凍する(B)
- ⑨ ムース・オブ・カルマンシィを作る。284gのカラマンシィピューレ、ハチミツ、冷凍卵黄でアングレーズを炊き、氷水で25℃程度まで冷ましておく。
- ⑩ バターは、ポイント状にしたものをホイップして白っぽくなるまで泡立て続ける
- ⑪ 120gのカラマンシィピューレと120gの水にアルブミンを加えて、ハンドブレンダーにかけてから泡立て始める
- ⑫ グラニュー糖に90gの水を適量加え118℃まで加熱する
- ⑬ ⑪に⑫を加えてイタリッパを作り、25℃程度まで冷ましておく
- ⑭ ⑩に⑨を加えてよく混ぜ、⑬を合わせて気泡を潰さないように手早く混ぜる
※若干分離気味になりますが、そっちの方がカラマンシィの香りが強く出る
- ⑮ 30~40℃に溶かした緑のカカオバターをキッシュ-パ-に含ませギターシートにスプーンのように押し付ける
- ⑯ ⑩にカードをセットして⑭を600g流し入れ平らに均して(A)を重ねて平らになるようにおさえる
さらに⑭を400g塗り広げ、凍った(B)を重ねる、その上からまた⑭を400g塗り広げ(A)を重ねて平らにおさえる
残りの⑭を塗り広げて、(A)を重ねて平らにおさえ、急速冷凍する(C)
- ⑰ 仕上げ
テパリッパした杓付フォルトにシヤシヤ茶葉を加えて、OPPシートに薄くのばす
(C)の表面のギターシートを剥がし、スプリングロールを均一に塗り広げて 8cm×3.5cmにカットする
シヤシヤ入りの杓付フォルトの板を適当な大きさに割り、2枚飾る