

PRUNEAUX FOURRÉS プルノー・フルーレ

製作協力: ショコラティエ ラ・ビエール・ブランシュ オーナーシェフ 白岩 忠志

A	プルーン(セミドライ/種付き)*1	30個
	プルーンペースト*2	500g
	赤ワイン	100g
	トレハ	80g
	ハローデックス	100g

*1: フランス・アジャン産
(ロchette・ガロンヌ商会)

*2: 上記配合の30個とは別途、同種のプルーン(セミドライ/種付き)を必要量用意する。

作り方

- ① プルーンの種を、果皮を破らないように取り出す。
- ② プルーンペーストを作る。プルーンの種を抜いて果皮ごとフードプロセッサーにかけてペースト状にする(この時点でのBrixがおおよそ68%)。回転しにくい場合には、配合内の赤ワインを加えて緩める。
- ③ ②を裏漉しして果皮等を取り除き、Aを加えて、Brix75~78%まで煮詰める。
- ④ ③が冷めたら絞り袋に入れ、①のプルーンの中に入るだけ絞り入れる。

Chef's Comment

伝統的な保存菓子の配合を新しくトレハとハローデックスで組み立てました。糖度を維持しつつ甘味を抑え、なめらかな状態のペーストになるとともに、保水性により水分移行を防いでフレッシュ感をキープ。保存性も高まりました。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203
大阪支店 TEL.06-6537-9003
札幌営業所 TEL.011-271-2372
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090
名古屋営業所 TEL.052-963-5656
岡山営業所 TEL.086-274-7301
福岡営業所 TEL.092-473-8693

「プラザ岡山ラボ」 TEL.086-274-7310
「プラザ東京ラボ」 TEL.03-6661-7206
本社 TEL.086-224-4312