

Ananas Confits

アナナス・コンフィ

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	パイン缶	8缶 (340g/1缶)
	グラニュー糖	4500g
	トレハ	1000g
	ハローデックス	500g
	水	4000g

作り方

- ① パイン缶のシロップをよく切る。
- ② Aで蜜を作って①に注ぎ、蜜漬機で75～80℃に保温する。
- ③ Brix75%まで糖度を上げる（この途中で蜜が減ってきたら、Aの割合で最終到達点のBrix75%の蜜を作って足す）。
- ④ パインを引き上げる直前に90℃まで加熱して蜜を切り、網に1枚ずつ並べて2～3日間乾燥させる。
- ⑤ 半分だけビターチョコレート（配合外）でコーティングする。

* 中井機械工業株式会社製蜜漬機を使用。

Chef's Comment

トレハ、ハローデックスを加えると、甘味を抑え、加熱による色づきや臭いを抑えるため、驚くほど美しく、透明感のある状態に仕上がります。煮詰めた糖の味に負けない、果実感あるコンフィを作ることができます。

■「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

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