



\\ 新発売 \\
冷凍ピューレ
シーバック
ソーン100%
レシピブック

les vergers
boiron



冷凍ピューレの
他のラインナップは
こちら





Glace à l'argousier

シーバックソーンの アイスクリーム

350g	冷凍ピューレ シーバックソーン100%
350g	牛乳
200g	生クリーム35%
100g	グラニュー糖
100g	水あめ
2枚	板ゼラチン(200プルーム)
1本	バニラ

- ① 板ゼラチンを水でふやかす。
- ② ①以外の材料を鍋に入れて、沸騰させる。
- ③ ①を加え、溶かす。
- ④ パコジェット(冷凍粉碎調理器)専用ビーカーに入れてしっかり冷やし固める。
- ⑤ パコタイズ(冷凍粉碎)して使用する。

Sauce hollandaise à l'argousier

シーバックソーンの ソース・オランダーズ

サーモンやエビなどの海鮮類におすすめです。

40g	冷凍ピューレ シーバックソーン100%
4個分	卵黄
400g	バター
適量	塩

- ① バターを鍋で溶かす。卵黄とピューレを湯煎にかけて84°Cまで混ぜながら加熱する。
- ② 火からおろす。
- ③ 溶かしバターを少しずつ加える。
- ④ 塩で味をととのえ、温かいうちに提供する。

Archipelago Cooler

アーキペラーゴ・クーラー

材料の分量は、割合で表記しています。

2	冷凍ピューレ シーバックソーン100%
2	冷凍ピューレ パッション100%
1.5	シナモンシュガー
4	ウオッカ
適量	ジンジャーエール

工程：クラッシュアイスと一緒に混ぜる。グラスのフチまで注ぐ。

グラス：ハイボール用

飾り：シナモン

※弊社取扱商品は黄土色太文字で記載しております。



冷凍ピューレ シーバックソーン (無加糖)

魅惑のスーパーフルーツ

ユーラシア大陸の厳しい高地に自生するシーバックソーンの実には200種以上の栄養素が含まれており、特にビタミンと抗酸化物質を多く含有しています。フルーティーで爽やかな酸味が特徴で、ソースやスープなどの料理、カクテルやモクテルに適しています。

※フルーツの名称、品種、原産国については、メーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。

おすすめの解凍方法

フルーツ本来の風味を維持し、均一な状態でお使いいただくために、容器ごと、未開封のまま冷蔵庫(2~4°Cで24時間以上)で低温解凍し、混ぜ合わせてからのご使用をおすすめします。解凍後の再冷凍はお避けください。

賞味期限

- 未開封解凍前：913日
- 開封解凍後：冷蔵庫で保存の上、できるだけお早めにご使用ください。

冷凍ピューレ シーバックソーンと相性の良い素材



オレンジアメール



アブリコット



マンダリン



パッション



ヨーグルト



ダークチョコレート



プラリネ



牡蠣



サーモン