



ミニ ポワヴロン ルージュ/ジョンヌ

# Mini Poivron

Rouge / Jaune

マエデハンダ等の  
パーティーに!



南米アマゾン生まれの小さなしずく型をしたピーマンを、酢漬けの缶詰にしました。

シャキッとした食感に甘みを感じさせる味わい。

ピザやサラダ等のトッピングにそのままお使い頂けるほか、焼成も可能です。

ルージュ(赤色)に加え、ジョンヌ(黄色)も仲間入りし

鮮やかな2色でパーティーシーンをもっと華やかに!

**NOUVEAU!**



ミニ ポワヴロン ルージュ / ミニ ポワヴロン ジョンヌ

内容量:793g 固形量:325g 入数:12缶 / カートン

※ メーカーの都合により原産国及び規格、ラベルのデザイン等が変更になる場合がございます。

※ 製品の色味はパッケージと多少異なる場合がございます。

# BROVER

フルーツの輸入会社としてスタートしたブロヴェール社は、そのフルーツに関する豊富な知識を生かして缶詰製品を作り始めたのが創業から30年たった1979年。以来フルーツ缶詰のエキスパートとして製菓業界にその名を知られています。厳格な基準によって生ものであるフルーツを選別、加工しています。



# Cake Salé ケーク・サレ

配合 パウンド型(幅40×長さ230×高さ45mm)2本分

薄力粉	100g	具材	マッシュルーム(スライス)	30g
ベーキングパウダー	5g		玉葱(ソテーしたもの)	25g
粉チーズ	35g		スナップエンドウ(ダイスカット)	30g
全卵	120g		ロースハム(ダイスカット)	20g
牛乳	70g		ミニボワヴロン ルージュ/ジョンヌ	60g
サラダ油	70g			

作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、粉チーズを篩う
- ② 全卵、牛乳、サラダ油を混ぜる
- ③ ①を②に混ぜ、具材も入れて混ぜる
- ④ パウンド型に260g入れる
- ⑤ テッキオープンの場合、上火220℃/下火220℃で25分焼成  
コンベクションの場合、170℃で25分焼成

## パーティーシーンで 輝く小さなしずく



# Verrine ヴェリーヌ

配合 グラス2個分

1層	ミニボワヴロン ルージュ/ジョンヌ	30g
	枝豆	30g
	板ゼラチン	3g
	ブイヨン※	100cc
	塩、胡椒	各少々
2層	冷凍ビュレ	40cc
	ボワヴロンルージュ(ボワロン)	
	ブイヨン※	20cc
	板ゼラチン	3g
	生クリーム	10cc
トップ	ブイヨン※	20cc
	板ゼラチン	5g
飾り(1個分)	殻付きエビ	1/4尾
	ホタテ	1/2個
	黄/赤パプリカ(賽の目切り)	適量
	ミニボワヴロン ルージュ/ジョンヌ	3個

※ブイヨン…固形コンソメ(市販)をお湯で溶かし、殻付きエビ、ホタテ、枝豆をボイルしたもの

1層目の作り方

- ① 板ゼラチンを氷水で戻し、温かいブイヨンに入れる
- ② 粗熱が取れてくると少し固まるので、ミニボワヴロンルージュ/ジョンヌ、枝豆をグラスに入れ固める

2層目の作り方

- ① ビュレ、ブイヨン、戻した板ゼラチンを入れ熱を入れる
- ② 粗熱を取り、軽く立てた生クリームと合わせ 冷やし固める

トップの作り方

- ① 板ゼラチンを氷水で戻し、温めたブイヨンと合わせ バットに流し、冷やし固める
- ② 固まったブイヨンを崩してからので広げ、飾りを盛り付ける



# Basket バスケット

配合 バスケット10個分

	バスケット(黒ゴマ) (ラローズ ノワール)	10個	飾り(1個分)	スモークサーモン	1枚
クリーム	クリームチーズ	100g		食用花	1個
	サワークリーム	20g		レモンスライス	1/8枚
	生クリーム	10g		ミニボワヴロン ルージュ/ジョンヌ	2個
				ティル	少量
				きぬさや(みじん切り)	1/8個

作り方

- ① クリームを合わせ、口金を付けた絞り袋に入れる
- ② バスケットに13g絞り、飾りを盛り付ける

焼成しても  
つぶれにくい!

甘酸っぱくて味わい豊か。  
のせるだけで素敵に変身!