



GAZPACHO D'ANANAS AUX SAVEURS D'ETE

ガズパチョ ダナナ オ サヴール デテ

約 20 名分

Gaspacho d'Ananas Vanille Citron Vert

ガズパチョ ダナナ ヴァニニュー シトロン ヴェール

1000 g Purée Ananas 100%	冷凍ピューレ アナナ	重量計 1277g	① 水、グラニュー糖、バニラでシロップを作り、1時間香りを抽出させる。
60 g Purée de Citron Vert	冷凍ピューレ ライム		② ピューレ類とゼストを合わせてハンドブレンダーで混ぜ、キサンタンガムを振り入れる。
2 g Xantane	キサンタンガム		③ ②に①をシワで濾しながら加えてよく混ぜる。
1 pc Zest de citron vert	ライムゼスト		
90 g Sucre	グラニュー糖		
120 g Eau	水		
3 pcs Gousse de vanille	バニラ		

Gelée de Mangue à la Fleur d'Oranger

ジュレ ド マング ア ラ フルール ドランジェ

330 g Purée de Mangue	冷凍ピューレ マンゴー	重量計 438g	① ピューレ 30g、グラニュー糖、ゼラチンを温める。
18 g Sucre	グラニュー糖		② 残りのピューレとオレンジフラワーウォーターを加える。
55 g Masse gélatine	マス ゼラチン*		③ 小さなタッパーの中に流して、冷蔵しておく。
35 g Eau de fleur d'oranger	オレンジフラワーウォーター		

Sorbet Goyave ソルベ ゴヤーヴ

1000 g Purée de Goyave	冷凍ピューレ グアバ	重量計 1646g	① グラニュー糖と安定剤をあらかじめよく混ぜておき、水にダマにならないように混ぜながら加える。
25 g Purée de Citron Vert	冷凍ピューレ ライム		② ①を 45℃まで温め、粉末水あめを加えて沸騰させる。
360 g Eau	水		③ 4℃まで冷まして、ピューレに注ぎ入れる。
170 g Sucre	グラニュー糖		④ ハンドブレンダーで混ぜて最低 5 時間寝かせる。再びハンドブレンダーで混ぜて、アイスクリームマシンにかける。
6 g Stabilisateur super neutrose	ソルベ用安定剤 (スーパーニュートローズ)		
85 g Glucose atomise	粉末水あめ		

Emulsion au Citron Vert エミュルシオン オ シトロン ヴェール

200 g Purée de Citron Vert	冷凍ピューレライム	重量計 746g	① グラニュー糖と粉末大豆レシチンをあらかじめよく混ぜておき、水にダマにならないように混ぜながら加える。
1 g Zest de citron vert	ライムゼスト		② ①を温め、水あめ、ゼラチンを加えて溶かし、氷にあてて冷ます。
380 g Eau	水		③ ピューレライムとゼストを混ぜて②を加える。更に混ぜてシワで濾す。
100 g Glucose	水あめ		④ 冷蔵庫で保存する。
25 g Sucre	グラニュー糖		
5 g Lécithine de soja en poudre	粉末大豆レシチン		
36 g Masse gélatine	マス ゼラチン*		

Montage 組み立て

適量	フレッシュフルーツ (パイナップル、マンゴ、フランボワーズ等)	① エミュルシオン シトロン ヴェールを均一なムース状になるまで卓上ミキサーで泡立てて組み立て用に取り分けておく。
		② フレッシュフルーツをスープ用の皿或いは大きなヴェーリーの底に置く。
		③ ジュレ ド マング少々をスプーンで加え、全て覆うようにガズパチョを流し入れる。
		④ ソルベ ゴヤーヴのクネルとエミュルシオン シトロン ヴェールのをせて仕上げる。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g Gélatine en poudre	粉末ゼラチン (ゴールド)	ゼラチンと冷水をゴムベラで混ぜて冷蔵庫に入れておく。
500 g Eau froide	冷水	

○マークは日仏商事取扱商品です