

フルーツ

わらびもち



{ 基本配合 }

・わらびもちミックス粉 (小城製粉)	1000g
・水	700cc
・ピューレ	700cc
・とり粉ミックス (小城製粉)	100g

{ 作り方 }

- ① わらびもちミックス粉、水、ピューレをよく混ぜる。
- ② ①を鍋に入れ、強火でゆっくり混ぜ、固まり始めたら弱火にして透明感が出るまで練り上げる。
- ③ とり粉ミックスを振ったフレキシパンプティフル(半球)REF1977に②を絞り入れる。
- ④ 冷凍、または冷蔵しておく。
- ⑤ 固まったら型からはずし全体にとり粉ミックスをまぶす。

{ ボワロンピューレ配合表 }

ボワロンピューレ les vergers boiron わらびもちミックス粉 (小城製粉) 200g当たりの配合です。

◇ 使用するボワロンピューレ ◇ <small>les vergers boiron</small>	水	ピューレ	アルコール <small>DOMREMI SAINT JAMES jacobet GrandMaison</small>
クランベリー & グリオット	140g	130g	キルシュ 48° 10g / グリオットティーヌ 15° 20g
デリス・コクテル・ダグリユーム オ・コアントロー	140g	160g	コアントロー 54° 10g
ココナッツ	190g	140g	ラム 44° 10g
デリス・コクテル・カライプ オ・ロム	160g	140g	—
フレイ・トロピコー	140g	140g	コアントロー 54° 10g
ベルガモット	180g	100g	コアントロー 54° 10g
フレーズ加糖	140g	140g	コアントロー 54° 10g