

PATE DE FRUITS

パートドフリュイ

Framboise Litchi フランボワーズ リチ Brix73~75(70~73)

ピューレ フランボワーズ <small>les vergers</small> boiron 	1000g
ピューレ ライチ <small>les vergers</small> boiron 	1000g
ペクチン(イエローリボン)	40g
グラニュー糖	300g
水あめ	450g
トレハロース	1150g
グラニュー糖	850g
酒石酸溶液(1:1)	40g



Abricot Passion アブリコット パッション Brix73~75(70~73)

ピューレ パッション <small>les vergers</small> boiron 	1050g
ピューレ アブリコット <small>les vergers</small> boiron 	1050g
ペクチン(イエローリボン)	44g
グラニュー糖	300g
水あめ	450g
トレハロース	1200g
グラニュー糖	900g
酒石酸溶液(1:1)	30g



Passion Mango パッション マンゴー Brix73~75(70~73)

ピューレ パッション <small>les vergers</small> boiron 	600g
ピューレ マンゴー <small>les vergers</small> boiron 	1230g
ペクチン(イエローリボン)	63g
グラニュー糖	225g
水あめ	225g
トレハロース	1238g
グラニュー糖	1013g
酒石酸溶液(1:1)	33g



作り方

1. ピューレ 2 種類を鍋に入れ 40 度に温める
2. ペクチンとグラニュー糖を良く混ぜ合わせ①に加え混ぜながら沸騰させる
3. 水あめ、トレハロース、グラニュー糖を加え 107 度(Brix73°)までに詰める
4. 酒石酸溶液を加えよく混ぜ合わせシルパットに流し込む
5. 冷めたらカットしてグラニュー糖をまぶす