



「レシピ」

SAINT MARC PASSION MIRABELLE

サンマルク パッション ミラベル

600×400mm カードル1枚分

パータ ジェノワーズ

454g	全卵
35g	卵黄
336g	グラニュー糖
52g	はちみつ
301g	薄力粉
51g	有塩バター
61g	牛乳

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖、はちみつを混ぜ合わせ35℃に熱をつけて泡立てる。
- ② 予めふるっておいた薄力粉と①を混ぜ合わせる。
- ③ 40℃に溶かしておいた有塩バターと牛乳を②と混ぜ合わせる。
- ④ ③を天板に伸ばし170℃のオーブンで25分焼成する。

ババロア バニ्यू

0.75g	タヒチ産バニラ
182g	牛乳
154g	生クリーム35%
141g	グラニュー糖
182g	卵黄
18g	板ゼラチン(シルバー)
568g	生クリーム35%

- ① バニラ、牛乳、生クリーム(154g)、グラニュー糖、卵黄でクレームアングレーズを炊く。
- ② ①に予めふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ②を20℃まで冷やし9分立ての生クリームと混ぜ合わせる。

コンフィチュール パッション ミラベル

180g	グラニュー糖
90g	水あめ
50g	水
300g	冷凍ピューレ パッション
200g	冷凍ピューレ ミラベル
110g	グラニュー糖
12g	ペクチンNH
3g	バニラコンサントレ
10g	レモン汁

- ① グラニュー糖(180g)水あめ、水、ピューレ パッション、ピューレ ミラベル、バニラコンサントレを鍋に入れ、50℃まで熱をつける。
- ② ①にペクチン、グラニュー糖(110g)を混合したものを加えて沸騰させる。
- ③ ②にレモン汁を加える。

ムース パッション ミラベル

442g	グラニュー糖
100g	冷凍ピューレ ピューレ パッション
65g	冷凍ピューレ ミラベル
482g	卵黄
33g	板ゼラチン(シルバー)
219g	マスカルポーネ
193g	コンフィチュール パッション ミラベル
1425g	生クリーム35%

- ① グラニュー糖、ピューレ パッション、ピューレ ミラベル、卵黄でクレームアングレーズを炊く。
- ② ①に予めふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ②とマスカルポーネ、コンフィチュール パッション ミラベルを混ぜ合わせる。
- ④ ③と予め泡立てておいた生クリームを混ぜ合わせる。

キャラメリゼ

適量	バター
適量	グラニュー糖
適量	粉糖

クルスティアン

適量	マルグリット クロカン タンタシオンパッション
----	-------------------------

組み立て

- ① カードルにシルバットを敷き、タンタシオンパッションをシャブロンネする。(約2ミリ厚)
- ② ①にパータ ジェノワーズを敷き、コンフィチュール パッションミラベルを広げる。
- ③ ①にババロア バニ्यूを流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ②にムース パッション ミラベルを流し入れパータ ジェノワーズを敷き、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ パータ ジェノワーズをキャラメリゼして、好みの大きさにカットする。

※キャラメライザー使用

※レ ヴェルジェ ボワロン製品以外の弊社取扱商品はオレンジ色太文字で記載しております。



les vergers
boiron



短い旬の美味しさを ぎゅっと閉じ込めました

ミラベルとは

夏の半ばから秋の終わり頃に最盛期を迎える「ミラベル」。
フランスでは、黄金色の色合いから「ロレーヌの宝石」と呼ばれ、
地元で愛されている西洋プラム。優しい甘味と爽やかな香りが
特徴で、ソルベやヴェリーヌに適しています。
日本ではなかなか味わうことができないフレッシュな味わいを
是非ご堪能下さい。

※クエッチとの違い
クエッチはミラベル同様西洋プラムと呼ばれておりますが、クエッチは美しい黒紫色をしていてミラベルよりも酸味と甘みがあるのが特徴。

冷凍ピューレの他の
ラインナップはこちら

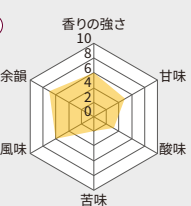


冷凍ピューレ ミラベル (無加糖)



- 入数：1kg×3/ctn
- BRIX：21±2
- pH：3.50-4.10
- 粘度

0 5 10
低い 高い



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℃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。

※掲載しているグラフは、レヴェルジェ ボワロン独自の基準に沿って作成されたものです。
※ pH、BRIX、加糖％、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変更される場合がございます。

ピューレ ミラベルと相性の良い素材



フリュイールージュ
(ブラックベリー、苺、ブルーベリー、黒ずくり)



フランボワーズ(木苺)



アブリコット(杏)



フィグ(いちじく)



クエッチ(西洋プラム)



シトロジョンヌ(レモン)



ベルガモット



ヨーグルト



アーモンド

N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202105



新発売

MIRABELLE

冷凍ピューレ

ミラベル 100%

レシピブック

les vergers
boiron





PÂTE DE FRUITS ALSACIENNE

パートドフリュイ アルザシエンヌ

パートドフリュイ

フレキシバン インスビレーションFX5000

フレキシフォーム正方形220×220×45mm

フレキシバン オリジン FP1097メダル型 使用

1000g	冷凍ビュール ミラベル または クエッチ
125g	グラニュー糖 (1)
25g	イエローペクチン
250g	冷凍ビュールアブリコット または ポムベルト
575g	グラニュー糖 (2)
575g	トレハロース
260g	水あめ
30g	クエン酸溶液 (1:1)

- 1 グラニュー糖 (1) とイエローペクチンを混ぜ合わせておく。
- 2 解凍したビュールとすべての材料を鍋に合わせ、加熱する。
- 3 ブリックス75°または107°Cに煮詰める。
- 4 型に流し、固まるまでおく。
- 5 フレキシフォームに流したものはグラニュー糖をまぶしながらかットする。
- 6 メダル型に流したものは、型からはずしてグラニュー糖をまぶす。
- 7 グリルに並べ晩乾燥させる。

SORBET MIRABELLE/
CRÈME GLACÉE YAOURT & COULIS MIRABELLE

ソルベミラベル／ クレームグラッセヤウー&クーリーミラベル

ソルベミラベル (ブリックス 32°)

※ビュールと水で BRIX32°に調整した場合

1000g	冷凍ビュール ミラベル
100g	冷凍ビュール シトロングジョヌ
300g	水
46g	グラニュー糖
40g	粉末水あめ
120g	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
160g	マルトデキストリン
14g	安定剤 (ソルベ用)

- 1 水と安定剤をレンジボールに入れてホイッパーで混ぜ合わせる。
- 2 ①をラップで密閉し、電子レンジに5分かける。
- 3 ビュール シトロングジョヌ、糖類、②を鍋で85°Cに加熱する。
- 4 ③を氷にあてて冷まし、ビュール ミラベルと混ぜ合わせる。
- 5 ハンドブレンダーにかける。
- 6 アイスクリーミンマシンにかける。

クレームグラッセヤウー

652g	牛乳
400g	生クリーム35%
40g	脱脂粉乳
300g	グラニュー糖
100g	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
8g	安定剤 (グラス用)
500g	ギリシャヨーグルト

- 1 牛乳300g と安定剤をホイッパーで混ぜ、ラップで密閉して電子レンジに5分かける。
- 2 ①と残りの牛乳、生クリーム、糖類を混ぜ合わせてしっかりと沸騰させる。
- 3 ①を氷にあてて冷まし、ギリシャヨーグルトを加えてハンドブレンダーにかける。
- 4 アイスクリーミンマシンにかける。

クーリーミラベル

250g	冷凍ビュール ミラベル
250g	マルグリット ナップヌートル

- 1 冷たいまま、材料を混ぜ合わせる。
- 2 クレームグラッセのでき上がりに混ぜ合わせる。

PANNA COTTA MIRABELLE

パンナコッタ ミラベル

140cc ヴェリーヌグラス 10個分

クーリーミラベル

140g	冷凍ビュール ミラベル
7g	冷凍ビュール シトロングジョヌ
21g	グラニュー糖
7g	コーンスターチ
7g	水

- 1 ビュール ミラベル、ビュール シトロングジョヌ、グラニュー糖を鍋に入れ加熱する。
- 2 コーンスターチを水で溶く。
- 3 ①に②を入れ沸騰させ、シノワで濾す。

パンナコッタ

350g	生クリーム35%
150g	牛乳
60g	グラニュー糖
7g	板ゼラチン (シルバー)
2g	バニラペースト

- 1 板ゼラチンを冷水でふやかしておく。
- 2 生クリーム35%、牛乳、グラニュー糖、バニラペーストを鍋に入れ加熱する。
- 3 ②が沸騰したら①を入れる。
- 4 ③をシノワで濾し、冷却する。

ジュレ アールグレイ

350g	水
5.6g	アールグレイ (茶葉)
42g	グラニュー糖
5.6g	イナアガー F

- 1 水を沸かしアールグレイに注ぎ、4分間アンフゼする。
- 2 ①をシノワで濾して再度加熱する。
- 3 グラニュー糖、アガーを混ぜたものを②に入れて沸騰させる。
- 4 ③をシノワで濾して冷却する。

エスプーマ ミラベル

500g	冷凍ビュール ミラベル
30g	冷凍ビュール シトロングジョヌ
12g	板ゼラチン (シルバー)

- 1 板ゼラチンを冷水でふやかしておく。
- 2 ビュール ミラベル、ビュール シトロングジョヌを加熱する。
- 3 ②に①を入れて溶かす。
- 4 シノワで濾して冷却する。
- 5 エスプーマの容器に入れてガスを入れる。

組み立て

- 1 クーリーミラベルを15g 絞り平らにして冷やし固める。
- 2 パンナコッタをとろみがつくくらいまで冷やし、①に50g 充填して冷蔵庫で冷やす。
- 3 ②が冷え固まったらジュレ アールグレイを30g 充填する。
- 4 ③にエスプーマミラベルを14g 充填する。



VERRINE MIRABELLE

ヴェリーヌミラベル

140cc ヴェリーヌグラス 25個分

ジェノワーズ アマンド

フレンチ天板 1枚分

300g	全卵
200g	グラニュー糖
90g	薄力粉
67g	マルグリット ブードルアクレーム TR
67g	皮無アーモンドブードル
50g	バター

- 1 全卵、グラニュー糖を合わせ、ミキサーにかけ泡立てる。
- 2 ①が泡立ったら低速にして気泡を整える。
- 3 ②にふるった薄力粉、ブードルアクレーム TR を合わせる。
- 4 ③が合わさったら皮無アーモンドブードルを合わせる。
- 5 溶かしたバターをあわせて天板に流す。
- 6 コンベクションオープン180°Cで約10分焼成。

ジュレ ミラベル

フレキシバン オリジン FP1129プティフル (円) 使用

300g	冷凍ビュール ミラベル
20g	冷凍ビュール ベルガモット
38g	グラニュー糖
13g	片栗粉
31g	マスゼラチン (水6:ゼラチン200ブルーム1)

- 1 マスゼラチンを作っておく。
- 2 ビュールとグラニュー糖を鍋に入れ火にかける。
- 3 ②が温かくなったら片栗粉を入れて85°Cまで熟する。
- 4 ③にマスゼラチンを加えて濾す。

クレーム ミラベル

フレキシバン オリジン FP1129プティフル (円) 使用

125g	冷凍ビュール ミラベル
20g	冷凍ビュール ベルガモット
38g	全卵
25g	卵黄
25g	グラニュー糖
31g	バター
12g	マスゼラチン (水6:ゼラチン200ブルーム1)

- 1 マスゼラチンを作っておく。
- 2 ビュールを鍋に入れて火にかける。
- 3 ②の間に全卵、卵黄、グラニュー糖を混ぜて泡立てる。
- 4 ②が沸いたら③と合わせ、再度鍋に戻し、炊く。
- 5 バターを加え、溶けたらマスゼラチンも加える。
- 6 ⑤を濾してブレンダーで乳化させる。

フロマージュ ミラベル

250g	クリームチーズ
45g	グラニュー糖
50g	サワークリーム
120g	冷凍ビュール ミラベル
30g	冷凍ビュール シトロングジョヌ
90g	マスゼラチン (水6:ゼラチン200ブルーム1)
20g	水
60g	卵黄
60g	グラニュー糖
500g	生クリーム35%

- 1 マスゼラチンを作り、生クリーム35% を6〜7分立てにする。
- 2 水、卵黄、グラニュー糖を合わせ、湯煎で83°Cまで加熱して高速で泡立てる。泡立ってきたら速度を落として気泡を均一にする。
- 3 クリームチーズを柔らかくして、グラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- 4 ③にサワークリームを入れて混ぜる。
- 5 ④にビュールを入れて混ぜる。
- 6 マスゼラチンを溶かして⑤に入れて混ぜる。
- 7 ⑥に泡立てた生クリームを合わせる。
- 8 ⑦に仕込んだ②を入れて混ぜる。

クーリーミラベル

100g	冷凍ビュール ミラベル
100g	マルグリット ロイヤルミロワールヌートル

- 1 ビュール ミラベルとミロワールヌートルを合わせる。

仕上げ用ジュレ

300g	水
150g	グラニュー糖
11g	マスゼラチン (水6:ゼラチン200ブルーム1)

- 1 マスゼラチンを作っておく。
- 2 水、グラニュー糖を火にかけ、沸騰したらマスゼラチンを加える。
- 3 少し冷やしてバットに流し、冷蔵庫で冷やす。

ジェノワーズアマンドクロカン

1枚	ジェノワーズ アマンド
適量	マルグリット クロカン シトロムラング

組み立て

- 1 ジェノワーズ アマンドにクロカン シトロムラングを柔らかくして塗り、丸抜型 No.4 で抜いて冷凍しておく。
- 2 ジュレミラベルをフレキシバンに15g 流し、急速冷凍する。
- 3 クレームミラベルを10g ②の上に流したら①のをせ、急速冷凍する。
- 4 フロマージュ ミラベルを30g 絞り、③を入れる。
- 5 フロマージュ ミラベルを10g 絞り、軽く叩き、平らにして冷蔵する。
- 6 クーリー ミラベルを15g 絞る。
- 7 仕上げ用ジュレをサイコロ上にカットして⑥の上に飾る。

※レ ヴェルジェ ポワロン製品以外の弊社取扱商品はオレンジ色太文字で記載しております。