

商品名 ラベンダー		
	販売価格 ￥ 800	
	材料原価 ￥ 286	
	コンセプトとの関連性 ～富良野の涼夏を巡る～	
	商品のポイント 北海道でしか栽培されないハスカップを使用し、ラベンダー畑を想像できるようにラベンダーを香らせました。	
アレルギー物質		
材料 (8 人分)		作業手順
ラベンダークリーム ・生クリーム38% 450g ・グラニュー糖 31g ・ラベンダー(花) 1.2g ハスカップクリーム ・ハスカップジャム 105g ・生クリーム38% 225g ・グラニュー糖 10.5g サングリアジュレ ・赤ワイン ・りんご 2分の1個 ・オレンジ 2分の1個 ・レモンゼスト 10g ・グラニュー糖 45g ・コアントロー 30g ・はちみつ 20g サングリアジャム ・果肉 10g ・赤ワイン 30g ・グラニュー糖 30g ・はちみつ 10g ジェノワーズ ・卵 3個 ・グラニュー糖 105g ・薄力粉 93g ・バター 20g ・牛乳 30g ラベンダーはちみつ ・はちみつ 90g ・ラベンダー(花) 0.7g チョコ板 ・チョコレート64% 150g シュトロイゼル ・バター 50g ・グラニュー糖 50g ・AP 30g ・薄力粉 70g ホワイトチョコ	【ジェノワ】 1.卵にグラ入れて湯煎で温め、ミキサー高速→低速 2.バターを湯煎で温める 3.振った薄力粉を泡立てた卵に入れゴムベラで混ぜる 4.バターに少しの生地入れ、しっかり混ぜてから戻す 5.混ぜたら型に流し、170° 6/6で25分～ 【ラベンダークリーム】 1.生クリーム150gにラベンダー入れ、沸かして蓋をして10分 2.濾して、氷水で冷やし、残りの生とグラと合わせてたてる 【ハスカップクリーム】 1.ハスカップジャムをうらごす 2.生とグラを合わせ、6分立てになったら裏ごしたジャムを加える 【ラベンダーはちみつ】 1.はちみつにラベンダーを入れ、沸かして蓋をする 2.濾してラベンダーを取り除く 【サングリアゼリー】 1.りんごとオレンジを小さくカットする 2.手鍋にカットしたりんごとオレンジ、レモンゼスト、シナモンスティック、グラニュー糖、はちみつを入れて煮詰める。 3.少ししたら、コアントローを入れて半量になるまで更に煮詰める。 4.濾して、実と汁で分ける。 5.汁にゼラチンを入れて、冷やし固める。 【サングリアジャム】 1.残った実を細かく刻んで、グラニュー糖とはちみつを入れて煮詰める。 【シュトロイゼル】 1.ボウルにAPと薄力粉をふるう。 2.グラニュー糖とバターを入れてバターをすり潰しながら全体を混ぜる。 3.手で擦り合わせてそばろ状にする。 4.オープン 170°C 20分～	

商品名	
	販売価格 ￥ 1200円
	材料原価 ￥ 396円
	コンセプトとの関連性 ～富良野の涼夏を巡る～
	商品のポイント フレッシュのメロンをふんだんに使用し、メロンの風味を最大限出した所です。
アレルギー物質 ゼラチン 卵 乳 小麦	
材料 (8 人分)	作業手順
<ul style="list-style-type: none"> ・クッキーシュー <ul style="list-style-type: none"> 薄力粉 60g グラニュー糖 55g バター 40g バター 80g 水 170g 薄力粉 100g 塩 適量 卵 3個 ・チーズムース <ul style="list-style-type: none"> クリームチーズ 111g サワークリーム 37g 牛乳 50g 生クリーム35% 50g グラニュー糖 10g 卵黄 20g ゼラチン 4g 生クリーム35% 150g グラニュー糖 30g ヨーグルト 200g ・メロンジュレ <ul style="list-style-type: none"> メロン 120g レモン汁 1g ゼラチン 4g グラニュー糖 12g メロン(角切り) 1/4個分 ・メロンディプロマット <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 140g メロンピューレ 150g グラニュー糖 70g 卵黄 1個 薄力粉・強力粉 15・15g メロンピューレ 150g 生クリーム38% 150g メロン(角切り) メロン1/4個 	<p>〈クッキーシュー〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.柔らかいバターをほぐす 2.グラニュー糖とすり混ぜる 3.粉入れる👉冷蔵庫で休ませる 4.4ミリの厚さにのばす 5.セルクル5番丸型でぬく 6.手鍋に水とバター、塩を入れて、火にかける 7.沸騰したら火を止め、ふるった粉を入れてすぐに混ぜる 8.糊化させる 9.全卵を少しずつ入れ、良い固さになるまでよく混ぜる 10.丸口10番でセルクル5番の大きさに印つけて絞る 11.絞った生地にドリユールして上からクッキー乗せる 12.オーブン200℃ 25分 ダンパー開けて5分 <p>〈チーズムース〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.クリームチーズ、サワークリームを合わせて湯煎で柔らかくする 2.アングレースソースを炊く いてゼラチンを入れる 3.アングレースと水切りしておいたヨーグルトをチーズと合わせる 4.8分立てしておいたシャンティと合わせる 5.フレキシパンに絞りメロンジュレの半分まで埋める <p>〈メロンジュレ〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.メロンをブレンダーにかける 2.なべにメロン、レモン汁、グラニュー糖を入れ、火にかける、最後にゼラチンを入れる 3.フレキシパンに入れる 4.一度ショックで凍らせたなら半球をくっつけ球に成形する。 <p>〈メロンディプロマット〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.メロンピューレ入りのパテシエールを炊く 2.パティシエールにリキュールを加えながらほぐす 3.ピューレと一緒に立てた生クリームと合わせる