

プロフェッショナルのプレミアムレモン ビアリッツ レモン

爽やかな風味を活かしたレシピ

加熱による風味変化が極めて少ないビアリッツ レモンの最大の持ち味を活かした焼き菓子たち。
ル・ポミエ オーナーシェフ フレデリック・マドレーヌ氏による4つのレシピをご提案します。
ビアリッツ レモン・プロフェッショナルがお菓子のおいしさを引き立てます。

ガトーフロマージュ

GATEAU AU FROMAGE



クリームチーズ(フィラデルフィア)・・・500g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3個
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 140g
ビアリッツ レモン・・・・・・・・・ 40g
生クリーム38%・・・・・・・・・・・・・ 45g
レモンの皮・・・・・・・・・・・・・・ 2g

- ミキサーでクリームチーズをなめらかに混ぜる。
- ビアリッツ レモン、レモンの皮を入れて混ぜる。
- 卵黄と卵白にわけ、卵黄に半量の砂糖を入れて、白っぽくなるまで混ぜる。それをクリームチーズに入れて混ぜる。
- 立てた生クリームをアバレイユに入れ、混ぜる。
- 卵白に残りの砂糖を入れて立てる。それをアバレイユに入れてやさしく混ぜる。
- 20cmの型にシユクレ生地をしき、焼成する。
- そこにアバレイユを流し、湯煎で170度で焼成する。

レモンタルト

TARTE CITRON



アバレイユ ア ポッシェ
ビアリッツ レモン・・・・・・・・・ 200g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 70g
コーンスターチ・・・・・・・・・・・・・ 14g
レモンの皮・・・・・・・・・・・・・・ 4g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 250g
溶かしバター・・・・・・・・・・・・・・ 50g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 200g

- すべての材料を混ぜる。
- それを空焼きしたタルトに流し、160度で焼成する。

レモンクリーム
ビアリッツ レモン・・・・・・・・・ 250g
レモンの皮・・・・・・・・・・・・・・ 4g
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 160g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 300g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 250g
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 80g
コーンスターチ・・・・・・・・・・・・・ 15g

- カスタードクリームのように炊き、さめるまで冷やす。
- パレットでクリームをならし、ナパージュを塗り、メレンゲで仕上げをする。

レモンのマドレーヌ

MADELEINES AUX CITRONS CONFITS



卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10個
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 600g
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 250g
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 800g
ベーキングパウダー・・・・・・・・・・・・・ 25g
溶かしバター(人肌)・・・・・・・・・・・・・・ 400g
レモンコンフィの刻んだもの・・・・・・・・・ 150g
ビアリッツ レモン・・・・・・・・・ 100g

- 卵、砂糖、半量の牛乳を混ぜる。
- そこにふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて混ぜる。
- 残りの牛乳、ビアリッツ レモン、レモンコンフィ、バターを入れて混ぜる。
- 24時間ねかせてから焼成する。

レモンのマカロン

MACARON CITRON



レモンクリーム
バタークリーム・・・・・・・・・・・・・・ 150g
ハチミツ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25g
レモンの皮・・・・・・・・・・・・・・ 10g
レモンカスタード(下記記載)・・・・・・・・・・・・・ 50g
ビアリッツ レモン・・・・・・・・・ 15g

レモンカスタード
ビアリッツ レモン・・・・・・・・・ 56g
レモンの皮・・・・・・・・・・・・・・ 1g
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 40g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 65g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50g
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25g
コーンスターチ・・・・・・・・・・・・・ 5g

- クリームをカスタードクリームのように炊く。

マカロンの生地
卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 150g
粉糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 320g
アーモンドパウダー・・・・・・・・・・・・・ 160g
色素(黄)

- 150度で焼成する。



**ビアリッツ レモン
プロフェッショナル
ガラスボトル
700ml**



**ビアリッツ レモン
プロフェッショナル
ペットボトル
920g**

ガラスのビンとは異なり、破損しにくいペットボトルなので、食品工場等でも安心してお使いいただけます。

ル・ポミエ オーナーシェフ
フレデリック・マドレーヌ氏

1965年、フランス ノルマンディーに生まれる。
1997年、ダロワイヨ フランスのシェフパティシエに就任し、1999年にダロワイヨ ジャボン、シェフパティシエに。その後独立し、2005年10月にパティスリー ル・ポミエをオープン。



DOVER
EXCLUSIVE IMPORTER

新登場

PROFESSIONNEL
Biarritz
Citron

*Biarritz Lemon is made from
only the best Mediterranean lemons carefully
selected for its high quality.*



こだわりの製法で地中海産レモン
そのままの香りを無添加でお届けする
プロフェッショナルのための
プレミアムレモン

地中海産レモン100%

香料・酸味料無添加

香り成分が9倍

プロフェッショナルのプレミアムレモン
ビアリッツ レモン



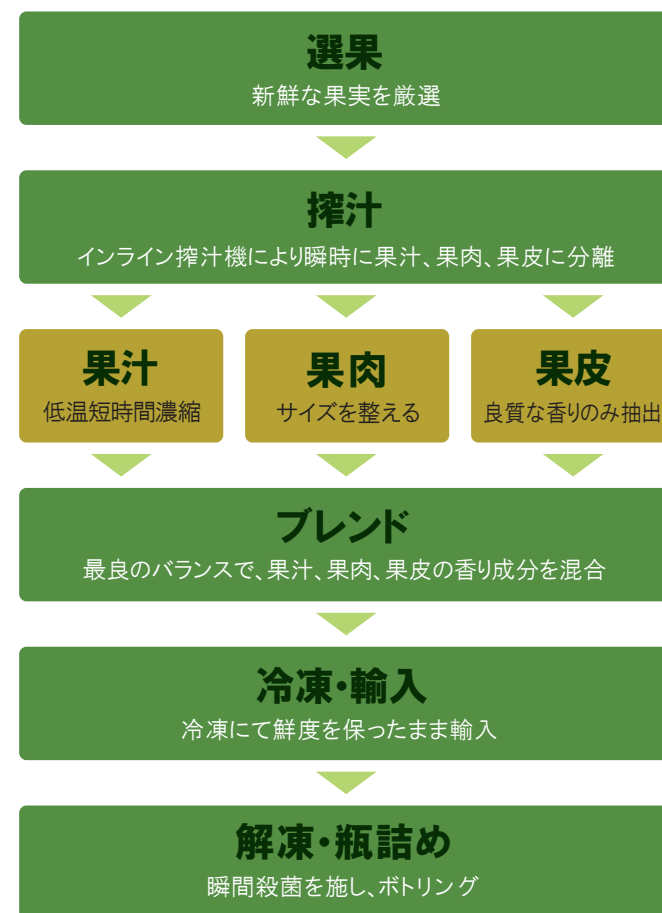
地中海産レモン そのままの香りを 鮮度感高く お届けします。

レモン本来の香りと味わいを独自の製法で造り上げた
プレミアムなレモン果汁。
それがビアリッツ レモン プロフェッショナルです。
搾りたての爽やかな味と香りを再現した
高品質の地中海産レモン果汁、
ビアリッツ レモンを是非お試しください。



ビアリッツ レモンのこだわり製法

選果	新鮮な地中海レモンを厳選し、基準をクリアした果実のみが原料として使われます。
搾汁	レモン果皮の除去と同時に果汁を絞るインライン搾汁機により、果実を1つ1つ丁寧に搾ります。より手搾りに近くソフトに搾ることで、余計な苦味や雑味がありません。ここで、果汁、果肉、果皮に分別されます。
果汁	果汁は、低温短時間濃縮により香りとお味しさを大切にしながら濃縮します。
果肉	果肉はふるいにかけ、良質なさのう部分を選別し、サイズを整えます。
果皮	果皮はコールドプレスの工程に移行し、良質な香り成分を搾ります。同時に酸化臭の原因となる成分を除去します。
ブレンド	果汁、果肉、果皮の香り成分を、一定の割合でブレンドします。酸味料、香料を加えず、安定した高品質な果汁に仕上げます。
冷凍・輸入	速やかにドラムに充填、冷凍します。スペインから冷凍で輸入し、搾りたての風味のまま日本に到着します。
解凍・瓶詰	日本国内にて解凍し、瞬間殺菌により鮮度を損なうことなく瓶詰めします。



主な使用例

風味のまとめに	チーズケーキやマドレーヌ、フィナンシェといった焼菓子から、ゼリー、またチーズを使用した食品の風味のまとめにお使いください。爽やかなレモンそのものの風味が活かされます。
ドレッシングやマヨネーズソースに	サラダドレッシングやマヨネーズソースの風味に程よい酸味と搾りたて感覚の爽やかな香りを与えます。野菜の鮮度と美味しさを一層引き立てます。
アイスクリーム、シャーベットに	レモンシャーベットはもちろんのこと、フルーツ系シャーベットやアイスクリームを冷涼としたフレッシュ感溢れる美味しさに仕上げます。9倍の香りをもつレモン果汁として、酸味を抑えつつ香りを引き立てます。
ドリンクに	レモネードやレモンスカッシュ、ホットレモンといったレモンドリンクには、存分にその鮮度感ある美味しさを発揮します。また、レモンティーでは紅茶の美味しさを引き立て、野菜ジュースでは敬遠される特有の臭みをマスキングし、美味しくまとめ上げます。酎ハイをはじめ、各種カクテルにも好適です。



主な特徴

- 地中海産レモン100%
ビアリッツ レモン プロフェッショナルは、世界最高品質といわれる地中海産レモンを100%使用。
- 香料・保存料・酸味料等添加物不使用
天然の素材にこだわり、保存料はもちろん、香料、酸味料も一切使用せず、レモン果実だけで作りました。
- 香りの強度は通常果汁の9倍 ※
搾汁直後のフレッシュな果皮から良質な精油を搾り、果汁に加えます。レモン果皮特有の酸化臭の原因となる要素を取り除きますので、鮮度感が長期間持続します。焼菓子はもちろん、加熱するレシピに美味しい風味付けが可能です。
- 濃縮度は通常果汁の1.3倍
ビアリッツ レモン プロフェッショナルは、果汁濃度を130%まで引き上げています。そのため、水分を嫌うバターやチーズなど、油脂類を多く使う料理、そして洋菓子全般に最適です。
- 品質はいつも一定、しかも経済的
生レモンは、その時々で品質、価格は安定しないものです。ビアリッツ レモンは、常に鮮度高く安定した品質でお届けできます。また、生レモン果皮の防カビ剤やワックスの心配もありません。

※ レモン果実搾汁直後の果汁中の香り成分と比較

