

## 『花梨のピューレ』



### 《材料》

花梨

グラニュー糖 花梨の重量の 10%

グレープシードオイル 花梨の重量の 5%

### 《作り方》

- ①花梨の皮・芯を取り、ザク切りにする。
- ②10%重量のグラニュー糖と一緒に真空調理 90°Cで 45 分。
- ③袋から取り出して、5%重量のグレープシードオイルとブレンダーで回してピューレに。

レシピ提供:「L'Effervescence」生江 史伸シェフ

東京都港区西麻布 2-26-4

TEL: 03-5766-9500 URL: [www.leffervescence.jp](http://www.leffervescence.jp)