



## デルスール社 冷凍フルーツ



### アンデスと太陽の恵み。

南米のフルーツ大国・チリで収穫された選りすぐりの「完熟」果実を集めました。（※一部、他国原産あり）

昼夜の気温差が糖度を高め、肥沃な大地と降りそそぐ太陽が良質な果実を育てます。

徹底した原料管理で果実の鮮度を保ち、香り高く、風味豊かな冷凍フルーツを皆様にお届けしています。

#### STRAWBERRY PUREE (SUGAR ADDED)

完熟ストロベリーピューレ（加糖10%）

加糖

NEW!

※在庫限定品

#### STRAWBERRY PUREE (100% FRUIT)

完熟ストロベリーピューレ（フルーツ100%）

無糖



華やかな香りと深い色合いが特徴のカマロッサ種完熟ストロベリーを100%使用。日本の苺にも似たアロマを有し、発色も良く、濃厚ながらもバランスのとれた味わいが特徴です。

原産国：チリ 形態：1kg×4



華やかな香りと深い色合いが特徴のカマロッサ種完熟ストロベリーを100%使用。濃厚ながらもバランスのとれた味わいを活かし、無加糖で仕上げました。お好みの甘さに調整してご使用頂けます。

原産国：チリ 形態：1kg×4

#### RASPBERRY PUREE (SUGAR ADDED)

完熟ラズベリーピューレ（加糖10%）

加糖

#### IQF RASPBERRY WHOLE MEEKER

完熟IQFラズベリーホール メッカー種



完熟ラズベリー特有の濃厚で野性味溢れる風味が特徴。副材料と合わせることで味と香りのバランスが一層整い、ナチュラルで最良のアロマをご堪能頂けます。

原産国：チリ 形態：1kg×4



酸味、甘み、香りのバランスに優れた上級品種・メッカー種を100%使用。粒揃えを徹底し、解凍時の離水が少なく保形性も良いため、デコレーションにも適しています。

原産国：チリ 形態：0.5kg×12

#### RASPBERRY CRUMBLE MEEKER

完熟ラズベリークランブル メッカー種



#### IQF STRAWBERRY HALVES

完熟IQFストロベリーハーフ



酸味、甘み、香りのバランスに優れた上級品種・メッカー種を100%使用。粒の細かいブローンラズベリーの為、加工用とトッピング用の両方にご使用頂けます。

原産国：チリ 形態：1kg×5



華やかな香りが特徴のカマロッサ種完熟ストロベリーを100%使用。甘さ控えめで香りが強く、保形性も良いため、果肉感を活かしたジャムやソースの使用にも適しています。

原産国：チリ 形態：1kg×5

#### IQF BERRY MIX

完熟IQFベリーミックス



#### IQF BLUEBERRY WHOLE

完熟IQFブルーベリーホール



ラズベリー、ブルーベリー、ストロベリー、ブラックベリーの4種類の完熟ベリーを使用。タルトやジャムに使用して最適な味わいになるようバランス良く配合しています。

原産国：チリ 形態：0.5kg×12



甘くみずみずしい大粒の完熟ブルーベリーを使用。香りが強く上品な味わいが特徴で、保形性も良いため、加工用とデコレーション用の両方にご使用頂けます。

原産国：チリ 形態：0.5kg×12

#### IQF SEEDLESS GRAPE WHOLE

完熟IQF種なしグレープホール



#### IQF PASSION FRUIT WITH SEEDS

完熟IQFパッションフルーツシード



豊潤な甘みとパリッとした食感が特徴のクリムゾン種完熟ぶどうを100%使用。ジューシーで皮ごと食べられるため、ゼリー、パフェ、タルトなど幅広くご使用頂けます。

原産国：チリ 形態：1kg×5



熟したパッションフルーツの種を、果肉ごとキューブ状に冷凍。爽やかな酸味の中にも、ほのかな甘みが広がる芳醇な味わいが特徴です。トッピング、パフェなど幅広くご使用頂けます。

原産国：ベトナム/ペルー 形態：1kg×5



デルスールジャパン株式会社

東京都品川区南大井3丁目22-7 大森YSビル2F TEL:03-5848-2855 FAX:03-5848-2856





## ■ George Sand

ジョルジュ サンド

レシピ提供

ラ・ヴィエイユ・フランス  
木村 成克 シェフ



LA  
VIEILLE FRANCE  
1834



### ●ビスキュイ サッショール 天板 600×400 4枚分

850 g マジパン ロックマッセ  
270 g 全卵  
540 g 卵黄  
272 g 薄力粉  
132 g アグリカカオ ココアパウダー 22-24%\*  
812 g 卵白  
540 g グラニュー糖  
272 g 溶かしバター

### ●ガナッシュ

840 g 完熟ラズベリーピューレ (加糖10%)\*  
560 g 生クリーム 35%  
224 g 転化糖  
1680 g ヘーゼルナッツ クーベルチュール\*

### ●シロップ

925 g シロップ 25度  
185 g フランボワーズ ブランデー

### ●コンフィチュールドゥ フランボワーズ ペパン

1000 g 完熟ラズベリークラムブル\*  
390 g グラニュー糖  
22 g ペクチン LM-SN-325  
220 g グラニュー糖  
80 g レモンジュース

### ●デコール

適量 ナパージュ スートル  
ダークチョコレート 60%\*  
ストロベリー  
ラズベリー  
ブルーベリー  
セルフイーユ

\*弊社取り扱い商品

## ■ Eclair à la Pistache Fraise

エクレール ア ラ ピスターシュ フレーズ

### ●パータ シュー

250 cc 水  
150 g 発酵バター  
3 g 塩  
5 g グラニュー糖  
150 g 薄力粉  
60 g 全卵

### ●ストロイゼル

225 g 発酵バター  
277.5 g シュクルルージュ  
135 g 強力粉  
135 g 薄力粉

### ●クレム フレーズ カードル (約530mm×約340mm) 1枚分

800 g 完熟ストロベリーピューレ (加糖10%)\*  
32 g レモンジュース  
300 g 全卵  
300 g 卵黄  
192 g グラニュー糖  
15 g 粉ゼラチン (ゴールド)  
60 g 水  
300 g 発酵バター  
適量 食紅 (赤)

### ●ガナッシュ

200 g 生クリーム 35%  
430 g 牛乳  
125 g 卵黄  
180 g ビスタチオペースト シルク\*  
482 g ホワイト 38%\*

※クレム ピスターシュに使用

### ●クレム ピスターシュ 10個分

300 g ガナッシュ  
150 g 泡立てた生クリーム 35%  
適量 食紅 (黄・緑)

### ●デコール

ラズベリー  
ストロベリー  
ナパージュ スートル

\*弊社取り扱い商品



## ■ 完熟ラズベリーのタルト

完熟IQFラズベリーホール使用



### Point

- キッチンペーパーの上で解凍し水分を切っておくことをお勧めします。
- 保形性が良いため型崩れが少なく、少量の粉糖をかけることで一層商品が引き立ちます。
- 解凍せずそのまま飾り付ける場合は、ナパージュなどのご使用をお勧めします。

## ■ 完熟ベリーミックスの焼きタルト

完熟IQFベリーミックス使用



### Point

- アーモンド生地を流したあとに、冷凍のまま使用することをお勧めします。
- 適度に出る果汁が生地の美味しさを一層引き立てます。

