



ラビフレイ × アーラ・ブコ 大阪講習会開催



11月6日に大阪でラビフレイ×アーラ・ブコ講習会を開催しました。

洋菓子店やホテル・レストランのパティシエ、菓子メーカーの開発担当の方など40余名にご参加頂き、弊社テクニカルアドバイザーを務めるマルコ・ヨンケルから「すぐに役立つテクニック」「クラシックスイーツを新しく」をテーマとしたデザートとドリンク計8品を紹介しました。

「ラビフレイ」は人工香料、着色料、保存料を使用せずフルーツ本来の風味を尊重した高品質なフランス産冷凍加工フルーツピューレ。洋梨、サボテンの実ピューレ等「ラビフレイ」本来のおいしさを最大限に活かしたレシピを数多く披露しました。特に、流行を取り入れたタピオカドリンクでは「ラビフレイ」にしか出せないフルーツ本来の味わいが好評でした。

「アーラ・ブコ」は、豊かな自然の中で育った牛の新鮮なミルクから作られているデンマーク国内売上NO.1のクリームチーズ。保存料や安定剤などの添加物を一切加えず、ナチュラルな素材とフレッシュな風味にこだわった、「アーラ・ブコ」クリームチーズ<ソフトタイプ>を配合したパウンドケーキはバターとは違ったコクのある軽やかなケーキに仕上がりに、見た目の美しさと共に参加者を魅了しました。

講習会終了後には多くの参加者から、「大変参考になった」、「各商品の特性がよく分かった」など高い声を頂き、大盛況に終わりました。



「モンブランアントルメ&プティガトー」



「パウンドオレンジ&レモン」



「アーラ・ブコを紹介する弊社マルコ・ヨンケル」



「開会の挨拶 弊社社長 手代木和人」



「左からアシスタントの米澤シェフ、弊社マルコ・ヨンケル、アシスタントの弊社五十嵐 」



「ラビフリュイ タピオカドリンク」

以上