

Ovablanca (PJ)

オバブランカ (PJ)



タルト・シトロン・フレーズ

レシピ制作者: 平泉 博仁

〈配合〉

パート・シュクレ	(φ7cm タルトリング)
無塩バター	270g
グラニュー糖	145g
全卵	70g
アーモンドパウダー	145g
薄力粉	360g
トスカ	25g

ジェノワーズ	(φ15cm トルテ型 300g×2台分)
全卵	300g
グラニュー糖	150g
薄力粉	150g
無塩バター	46g

クーリー・フレーズ	(φ7cm ドーム型フレキシパン 1個10g)
冷凍イチゴピューレ	50g
冷凍イチゴホール	40g
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF	60g

クレーム・シトロン	(1個40g)
牛乳	160g
クリミビット(PJ)	70g
レモンピューレ	50g
レモンペースト	15g

メレンゲ	(1個15g)
オバブランカ(PJ)	200g
ぬるま湯(約40℃)	100g

仕上げ材料

フリーズドライ ストロベリーダイス

トスカ

デュラム小麦ベースの粉状発酵種(不活性)です
最終商品の風味の底上げに貢献します

〈工程〉

1. 無塩バターを柔らかくし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせる
2. 全卵を1に加えて、混ぜ合わせる
3. 粉類を一緒にふるい、2に加えて混ぜ合わせる
4. 冷蔵庫で1時間以上休ませる
5. 厚さ3mmに伸ばして、タルトリングに敷きこむ
6. 上下170℃のオーブンで15分前後焼成する

1. 全卵にグラニュー糖を加えて35℃に温め、ホイッパーで泡立てる
2. 1にふるった薄力粉を加えて、混ぜ合わせる
3. 2に溶かしバターを加えて、混ぜ合わせる
4. 紙を敷きこんだトルテ型に3の生地を入れて、上下170℃のオーブンで25分前後焼成する
5. 冷めたら5mmにスライスして、φ6cmに抜いて使用する

1. イチゴピューレとイチゴホールを解凍して、果肉をハンドブレンダーで粗く砕く
2. 1にハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを加えて、混ぜ合わせる
3. フレキシパンに充填して、冷蔵庫で冷やし固める

1. 牛乳にクリミビット(PJ)を加えて、均一になるまで攪拌し、その後1分ほど休ませる
2. 再度なめらかになるまで攪拌する
3. レモンピューレとレモンペーストを加えて、混ぜ合わせる

1. ミキサーボウルにオバブランカ(PJ)とぬるま湯を入れて、軽くかき混ぜてなじませる
2. ホイッパーで高速で5分泡立てる 比重:0.3
3. 低速で1分ほど回して、キメを整えて使用する

仕上げ

1. 焼成したタルトにジェノワーズを敷いて、その上にクーリー・フレーズをのせる
2. 1の上にクレーム・シトロンを絞り入れて、中央が山なりになるようにすり切る
3. 2の上にメレンゲをのせ、バーナーで焼き目を付ける
4. フリーズドライ ストロベリーダイスをトッピングする





シブースト・オ・ポム

レシピ制作者: 平泉 博仁

〈配合〉

バータ・プリゼ (φ15cm×H3cm タルトリング)	
薄力粉	300g
強力粉	200g
食塩	10g
トスカ※P1参照	16g
グラニュー糖	30g
無塩バター	340g
冷水	200g

クレーム・フランジパーヌ (φ15cm×H3cm タルトリング 1台220g × 3台分)	
無塩バター	120g
粉糖	100g
全卵	100g
アーモンドパウダー	120g
牛乳	180g
クリミビット(PJ)	65g
アップルプレザープ(焼成前使用)	270g

クレーム・シブースト (φ15cm セルクル 1台300g × 3台分)	
牛乳①	460g
クリミビット(PJ)	165g
バニラペースト	3g
牛乳②	100g
クリーム・コンセントレート※P8参照	45g
オパブランカ(PJ)	110g
ぬるま湯(約40℃)	65g

ガルニチュール (φ15cm×H3cm タルトサイズ 1台100g×3台分)	
スーパーポム38%(焼成後使用)	300g

仕上げ材料

グラニュー糖	適量
粉糖	適量

〈工程〉

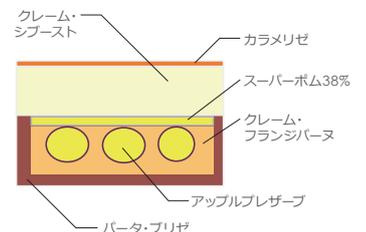
1. 粉類を一緒に混ぜ合わせる
2. 1の粉の中で無塩バターを細かく刻み、無塩バターが馴染まないように混ぜる
※ここまでをフードプロセッサーで行ってもよい
3. 2に冷水を入れて、軽くまとまるまで混ぜる
4. ビニールに包んで冷蔵庫で休ませる
5. 厚さ3mmに伸ばして、ピケをして型に敷きこみ、冷蔵庫で冷やし固める
6. 上に余って出ている生地を、リングのふちの高さに切りそろえる

1. 無塩バターを柔らかくして、粉糖を加えてすり混ぜる
2. 1に全卵を数回に分けて、加えながら混ぜ合わせる
3. 2にアーモンドパウダーを加えて、混ぜ合わせる
4. 牛乳にクリミビット(PJ)を加えて、均一になるまで攪拌し、その後1分ほど吸水させる
5. 3に4を数回に分けて、加えながら混ぜ合わせる
6. 冷蔵庫で約1時間休ませる
7. 固さを均一に混ぜて、タルトリングに絞る
8. アップルプレザープを全体に散りばめて(1台90g)焼成する
上火165℃/下火190℃ 35分 → 上火180℃/下火160℃ 10~15分

1. 牛乳①とクリミビット(PJ)を混ぜ合わせて、吸水させる
2. 1にバニラペーストを加えて、再度攪拌してなめらかにする
3. 牛乳②とクリーム・コンセントレートを混ぜ合わせて、吸水させる
4. 3を40℃に溶かして2と混ぜ合わせる
5. ミキサーボウルにオパブランカ(PJ)とぬるま湯を入れて、軽くかき混ぜてなじませる
6. 高速で5分間泡立て、その後低速で30秒回してキメを整える 比重:0.31
7. 4に6を加えて、混ぜ合わせる

仕上げ

1. 焼成したタルトにスーパーポム38%を塗り広げる
2. クレーム・シブーストを仕込んでセルクルに流し入れ、1のタルトをスーパーポム38%の面がクリームに接するようにはめ込み、冷凍する
3. クレーム・シブーストの上面全体にグラニュー糖をまぶして、カラメリゼする
4. さらに粉糖をかけて、再度カラメリゼする





パブロヴァ

レシピ制作者: 平泉 博仁

〈配合〉

焼きメレンゲ	
オパブランカ(PJ)	500g
ぬるま湯(約40℃)	200g

ラズベリーソース	(1個20g)
冷凍ラズベリーブロック	200g
冷凍ラズベリーピューレ	200g
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF	300g

シャンティ・クリーム	(1個30g)
生クリーム40%	1000g
グラニュー糖	35g
トレハロース	70g
クリーム・コンセントレート <small>※P8参照</small>	20g

仕上げ材料

イチゴ	
ラズベリー	
ブラックベリー	
ブルーベリー	
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF	

〈工程〉

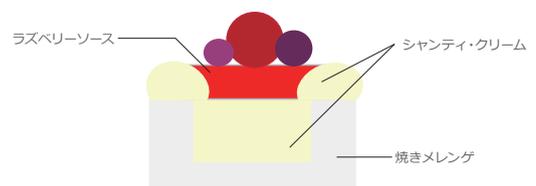
1. オパブランカ(PJ)とぬるま湯をミキサーボウルに入れて混ぜ合わせる
2. ホイッパーで高速で5分攪拌する 比重:0.33
3. 天板に紙を敷いて、メレンゲを絞る
4. 上下100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる
※焼成後必要に応じて湿気防止で、内側にホワイトチョコレートを塗る

1. 2種のラズベリーを解凍する
2. 1にハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを加えて、混ぜ合わせる

1. グラニュー糖、トレハロース、クリーム・コンセントレートを混ぜ合わせる
2. 生クリームに1を加え、ホイップして使用する

仕上げ

1. 焼きメレンゲにシャンティ・クリームを絞る
2. 中央にラズベリーソースを絞る
3. フルーツを飾り付けて、ハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを塗る



モンブラン

レシピ制作者:平泉 博仁

〈配合〉

焼きメレンゲ

オバブランカ(PJ)	250g
ぬるま湯(約40℃)	100g

マスカルポーネ・クリーム (1個40g)	
マスカルポーネチーズ	100g
生クリーム42%	100g

ガルニチュール (1個10g)	
マロングラッセブロークン	100g
水	5g
ラム酒(ネグリタラム)	5g

モンブラン・クリーム (1個55g)	
パート・ド・マロン	100g
クレーム・ド・マロン	30g
クリスト・オ・フィル・ブラン	50g
ラム酒(ネグリタラム)	5g

仕上げ材料

泣かない粉糖
マロングラッセ
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF

〈工程〉

1. オバブランカ(PJ)とぬるま湯をミキサーボウルに入れて混ぜ合わせる
2. ホイッパーで高速で5分攪拌する 比重:0.33
3. 天板にドーム型フレキシパン(Φ6cm×H3cm)を逆さに置き、メレンゲを絞る
4. 上下100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる
※焼成後必要に応じて湿気防止で、内側にホワイトチョコレートを塗る

1. マスカルポーネチーズと生クリーム42%をミキサーボウルに入れて、ホイッパーで泡立てる

1. 水とラム酒をマロングラッセに加えて、揉みこむように混ぜる

1. パート・ド・マロン、クレーム・ド・マロン、ラム酒をピーターで混ぜ合わせる
2. 約22℃に柔らかくした、クリスト・オ・フィル・ブランを加えて、混ぜ合わせる
3. モンブラン口金の絞り袋に2のクリームを入れて、フレキシパン(Φ7cm×H3.8cm)に絞る
※内側が空間になるように絞る
4. 空間部分にガルニチュールを入れて冷凍する

仕上げ

1. 焼きメレンゲのくぼみに、マスカルポーネ・クリームを絞る
2. 冷凍しておいたモンブラン・クリームをのせる
3. 仕上げ材料でデコレーションする



シフォンケーキ

レシピ制作者: 富井 美和子

〈配合〉

シフォンケーキ生地	
水※	264g
オバブランカ(PJ)	176g
卵黄	160g
グラニュー糖	100g
トレハロース	40g
キャノーラ油	100g
J-forse バニユ(ナリツカ)	1g
熱湯	170g
薄力粉	185g
クリミビット(PJ)	60g
ベーキングパウダー	10g

デコレーション

クリーム・アーシュ(中沢乳業)	1000g
グラニュー糖	35g
トレハロース	70g
クリーム・コンセントレート※P8参照	20g

〈工程〉

1. ボウル、ホイッパーの水分、油分等の汚れをとり、きれいな状態で準備する
2. 1のボウルに水、オバブランカ(PJ)を入れ、なじませる
3. 高速でしっかりとメレンゲを立てる 比重:0.22~0.25
4. 別のボウルに卵黄、グラニュー糖、トレハロースをすり合わせ、白くもったりとするまで立てる(最後は、低速でキメを整える)
5. キャノーラ油にJ-forseバニユ、熱湯を加えて合わせ、4と混ぜ合わせる
6. 5と一緒にふるった粉類を加え、混ぜ合わせる
7. 6と3のメレンゲをあわせ、型に生地を流し込む 比重:0.44~0.46
Φ15cm:300g、Φ18cm:400g、Φ21cm:600g
※型に油はひかない
8. 上火185℃、下火180℃のオーブンで約35分間焼成する
(ダンパーを閉じる → 20分経過後に半分開く)
9. 焼成後、型のままひっくり返して粗熱をとる

仕上げ

1. グラニュー糖、トレハロース、クリーム・コンセントレートを混ぜ合わせる
2. 1をクリーム・アーシュに加え、ホイップする
3. ケーキの周りにナッベする

※基本配合よりも水分量が多いため、ぬるま湯ではなく、水を使用しております。





スフレチーズケーキ

レシピ制作者:平泉 博仁

〈配合〉

スフレチーズケーキ	(Φ15cm トルテ型 1台540g×3台分)
クリームチーズ	540g
卵黄	180g
薄力粉	90g
牛乳	150g
レモン果汁	45g
オパブランカ(PJ)	384g
ぬるま湯(約40℃)	256g

ジェノワーズ

P1のタルト・シトロン・フレーズレシピのジェノワーズを1cmにスライスして使用

〈工程〉

1. クリームチーズを常温(25~30℃)に戻して、固さを均一にする
2. 1に卵黄を加えて、混ぜ合わせる
3. 2にふるった薄力粉を加えて、混ぜ合わせる
4. 3に牛乳を加えて、軽く混ぜ合わせる
5. 4にレモン果汁を加えて軽く混ぜ、細かいメッシュの網で漉すか、パーミックスで全体を攪拌し、きめ細かい状態になるまで均一にする
6. オパブランカ(PJ)とぬるま湯でメレンゲを作る
高速(6)2分攪拌 → 低速(3) 5分攪拌 比重:0.31
7. 5に6を2,3回に分けて、加えながら混ぜ合わせる 最終比重:0.68
8. トルテ型のサイドと底にオープンペーパーを敷き、ジェノワーズを敷いて、生地を流し入れて、お湯を張った鉄板に間隔をあけて並べて、湯煎焼きをする(お湯の高さは型の1/3~半分)
上火170℃/下火160℃ 40分(ダンパー閉)
→上火160℃/下火140℃ 10~15分(ダンパー閉)
→焼成後オープンの扉を開けて10分放置
※焼成後、すぐにオープンから出さずに放置して、急激な温度の低下を避けることで、極端に生地が沈み込むのを防ぐ
9. その後湯煎から取り出して、型のまま自然放冷してから冷蔵する



焼きメレンゲ

レシピ制作者:平泉 博仁

〈配合〉

フルーツメレンゲ・カシス(右奥)

オパブランカ(PJ)	200g
ぬるま湯(約40℃)	50g
カシスピューレ(約40℃)	80g

フルーツメレンゲ・マンゴー(左奥)

オパブランカ(PJ)	200g
マンゴーピューレ(約40℃)	130g

フルーツメレンゲ・ラズベリー(左前)

オパブランカ(PJ)	200g
ラズベリーピューレ(約40℃)	130g

ロッシェ・ココナッツ(右前)

オパブランカ(PJ)	140g
ぬるま湯(約40℃)	70g
コーンスターチ	20g
ココナッツファイン(ロースト)	100g

〈工程〉

1. 全材料をミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
 2. ホイッパーで高速で5分攪拌する 比重:0.32
 3. 紙を敷いた鉄板に絞る
 4. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる
-
1. オパブランカ(PJ)と温めたマンゴーピューレをミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
 2. ホイッパーで高速で5分攪拌する 比重:0.38
 3. 紙を敷いた鉄板に絞る
 4. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる
-
1. オパブランカ(PJ)と温めたラズベリーピューレをミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
 2. ホイッパーで高速で5分攪拌する 比重:0.38
 3. 紙を敷いた鉄板に絞る
 4. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる
-
1. ミキサーボウルにオパブランカ(PJ)とぬるま湯を入れて、高速で5分泡立てる 比重:0.31
 2. コーンスターチとココナッツファインを混ぜて1に加え、混ぜ合わせる
 3. 紙を敷いた鉄板に絞る
 4. 100~110℃のオーブンで2時間焼成し、捨て窯で乾燥させる

マシュマロ

レシピ制作者:平泉 博仁

〈配合〉

マシュマロ・プレーン	
オパブランカ(PJ)	220g
クリーム・コンセントレート	54g
水*	75g
ハローデックス	65g
バニラペースト	4g
コーンスターチ	適量

マシュマロ・ラズベリー	
オパブランカ(PJ)	220g
クリーム・コンセントレート	54g
冷凍ラズベリーピューレ	110g
ハローデックス	55g

〈工程〉

1. バニラペースト以外の全材料を混ぜ合わせて50℃に温める
2. ホイッパーで高速5~6分攪拌する 比重:0.42
3. 2にバニラペーストを加えて、混ぜ合わせる
4. 枠に流し入れて平らに均し、冷やし固める
5. コーンスターチをまぶしながらカットする

※全体で加熱するため、水を使用しております

1. 全材料を混ぜ合わせて50℃に温める
2. ホイッパーで高速5~6分攪拌する 比重:0.44
3. フレキシバンに離型油をスプレーして、マシュマロを絞り、冷やし固める



クリーム・コンセントレート

クリームやムースに使用することで、時間経過後のひび割れ、離水、食感劣化を抑制し、冷凍解凍耐性を付与します。

輸送や持ち運び、夏場の高温、冷凍解凍によるダメージ対策に適した製品です。



ダコワーズ

レシピ制作者:平泉 博仁

〈配合〉

ダコワーズ

オバブランカ(PJ)	250g
ぬるま湯(約40℃)	250g
薄力粉	50g
粉糖	50g
アーモンドパウダー	125g
ヘーゼルナッツパウダー	125g

ブラリネクリーム

バタークリーム

オバブランカ(PJ)	160g
ぬるま湯(約40℃)	80g
無塩バター	400g
バニラペースト	3g
ヘーゼルナッツ・ブラリネ	110g
トリプルセック(ソミュール)	23g

〈工程〉

1. オバブランカ(PJ)とぬるま湯でメレンゲを作る(高速4分半~5分) 比重:0.22前後
2. 一緒にふるった粉類を1に加えて混ぜ合わせる 最終比重:0.5前後
3. シャプロンを使って生地をシルパットの上に成型し、上面全体に粉糖を振りかける
4. 1回目の粉糖が染み込んで馴染んだら、もう一度上面に粉糖を振りかける
5. 2回目の粉糖が馴染んだら焼成する
デッキオープンの場合:上下180℃ 下天板を1枚入れる
ダンパーを閉めて5分 → ダンパーを開けて5分 → 下天板を抜いて5~7分
コンベクションオープンの場合:170℃ 風力2 下天板を1枚入れる
ダンパーを閉めて10分 → 下天板を抜いて5~7分

1. オバブランカ(PJ)とぬるま湯をミキサーボウルに入れて、混ぜ合わせる
2. ホイッパーで高速で5分攪拌する 比重:0.3
3. 柔らかくした無塩バターとバニラペーストを2に加えて、混ぜ合わせる(バタークリーム)
4. バタークリームにヘーゼルナッツ・ブラリネを加えて、混ぜ合わせる
※必要に応じてホイップする
5. 4にトリプルセックを加えて混ぜる

仕上げ

1. ダコワーズにブラリネクリームを絞りサンドする
2. 20℃以下で冷やし固める





クロワッサン・メレンゲ

レシピ制作者:小林 みや

〈配合(冷凍生地法)〉

クロワッサン	ベーカースパーセント	1kg仕込み(g)
フランスパン用粉(中力粉)	80.0%	800g
強力粉	20.0%	200g
セミドライイースト(高糖冷凍耐性有)	2.0%	20g
食塩	2.0%	20g
グラニュー糖	8.0%	80g
脱脂粉乳	4.0%	40g
水	56.0%	560g
バター(練り込み)	4.0%	40g
バター(折り込み)	50.0%	500g
オーデンティック・リグーリア	4.0%	40g
約24個分		

レモンメレンゲ

オパブランカ(PJ)	100.0%
ぬるま湯(約40℃)	15.0%
レモン果汁(約40℃)	35.0%

全材料をミキサーボウルに入れ、ホイッパーで5分以上
攪拌する 比重:0.32まで

ミキシング

縦型ミキサー フック使用 2kg仕込み時の目安
↓(練り込みバター)低速2分↓(水)低速4分中速5分
最初に水以外を投入し、低速で2分回す。その後水を投入

捏ね上げ温度

18~22℃

フロアタイム

生地をビニールカバーで包み室温(25~26℃)に15分置く

冷却

平らにし冷却

折り込み油脂に発酵バターを使用

折り込み

4つ折り1回、3つ折り1回する(油脂層12層)

成形

実厚0.5cm縦25cm×横11cm(±80g)にカットする
4cm切り込みをし左右に開いて巻く(成形冷凍or板冷凍)

冷凍

急速冷凍後、ビニール袋、箱に入れ冷凍保管

ホイロ

28℃/75%/60分(成形冷凍の場合解凍をとりホイロ)

焼成前

全卵を塗る

焼成温度

コンベクションオープン使用185℃

焼成時間

15分

焼成後

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを塗る

仕上げ

レモンメレンゲをクロワッサンに塗り、バーナーで炙る
乾燥レモンを飾る



ぬるま湯と混ぜて攪拌するだけのメレンゲ・ミックス

【基本配合】(イタリアンメレンゲに相当)

オバブランカ(PJ)

2

:

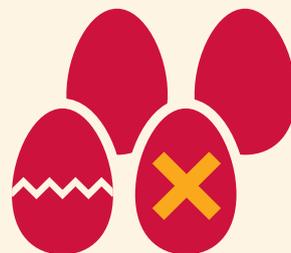
ぬるま湯

1

必要分量を計算しやすい配合

※溶け残りを防ぐために、ぬるま湯(約40℃)の使用を推奨いたします

卵不要



オバブランカ(PJ)とぬるま湯を混ぜ合わせ高速で攪拌*

※最後は低速でキメを整えて下さい

【配合:オバブランカ(PJ)200g、ぬるま湯100gの場合*】

攪拌目安時間:5分 できあがり比重目安:約0.3

※仕込み量が多い場合には攪拌時間を増やして下さい

目安:しっかりとこしがあり、ツノが立った状態



加水の量により 様々なメレンゲに対応

※お好みの甘さ、固さにあわせて配合量を調整して下さい

フレンチメレンゲ相当

オバブランカ(PJ) 1~1.5 : ぬるま湯 1

イタリアン・
スイスメレンゲ相当

オバブランカ(PJ) 2~2.5 : ぬるま湯 1

製品名	オバブランカ(PJ)	
主な製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ○ぬるま湯(約40℃)と混ぜて攪拌するだけで、安定した品質のイタリアンメレンゲが簡単にできる(加水の量によりフレンチメレンゲからスイスメレンゲまで対応) ○時間経過後もボリュウムが落ちにくい ○離水しにくい 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍解凍可能(焼成後の冷凍も可能) ○キレのあるクセのない甘み ○少量仕込み可能 ○汎用性あり
荷姿	6kg/箱(1kg×6袋)	
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下にて保存。開封後は要密閉。	
賞味期限	製造日より9ヶ月	
用途	デコレーション、ムース、バタークリーム、焼菓子等	

f puratosyogashi



puratos_japan_ patisserie



プロ向けコンテンツ満載!

ピュラプリ
purappli



Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

www.puratos.co.jp


puratos
Food Innovation for Good