



< オリーブ ドゥ リュック - デリカ レシピ >

【賞味期限】冷凍 2ヶ月

(解凍後 冷蔵 (10℃以下) 秋・冬 14日 - 春・夏 7日)

1 パック 40g 各20個分



1/ BEURRE d'ANCHOIS アンチョビバター

	No.Code 商品コード	Products Name 商品名	Makers メーカー	Weight 使用量	% / Total
1		無塩バター		490 g	59.68
2	090001	アンチョビペースト	オリーブドゥリュック	145 g	17.66
3	020204	タプナードノアール(黒)	オリーブドゥリュック	40 g	4.87
4	030202	にんにくペースト	オリーブドゥリュック	85 g	10.35
5	170101	オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥリュック	55 g	6.70
6		レモン汁		6 g	0.73
				821 g	100



- ①室温に戻しておいたバターを電動泡立て器で、クリーム状にする。
- ②強くかき混ぜながら、オリーブオイルを少しずつ加えていく。
- ③バターに残りの材料を加え、電動泡立て器でよく混ぜ合わせる。



2/ BEURRE PROVENÇAL フロヴァンスのハーブバター

	No.Code 商品コード	Products Name 商品名	Makers メーカー	Weight 使用量	% / Total
1		無塩バター		490 g	59.32
2	090001	アンチョビペースト	オリーブドゥリュック	30 g	3.63
3	030202	にんにくペースト	オリーブドゥリュック	70 g	8.47
4	030201	バジリコペースト	オリーブドゥリュック	50 g	6.05
5	030203	ブーケ プロヴァンサル	オリーブドゥリュック	120 g	14.53
6	170101	オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥリュック	55 g	6.66
7		ドライパセリ		5 g	0.61
8		レモン汁		6 g	0.73
				826 g	100



- ①～③ 1と同じ
- ④パセリを加えて丁寧に混ぜる。



3/ BEURRE d'AIL にんにくバター

	No.Code 商品コード	Products Name 商品名	Makers メーカー	Weight 使用量	% / Total
1		無塩バター		565 g	68.69
2	030202	にんにくペースト	オリーブドゥリュック	165 g	20.06
3	030201	バジリコペースト	オリーブドゥリュック	35 g	4.26
4	170101	オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥリュック	50 g	6.08
5		あらびき黒こしょう		1.5 g	0.18
6		レモン汁		6 g	0.73
				822.5 g	100



- ①～③ 1と同じ



4/ BEURRE d'OLIVES VERTES à la PROVENÇALE

グリーンオリーブバター フロヴァンス風

No.Code 商品コード		Makers メーカー	Weight 使用量	% / Total
1	無塩バター		450 g	54.81
2	030202 にんにくペースト	オリーブドゥ リュック	50 g	6.09
3	030203 ブーケ プロヴァンサル	オリーブドゥ リュック	20 g	2.44
4	030205 ペーストロッソ	オリーブドゥ リュック	40 g	4.87
6	090201 タブナードヴェール(緑)	オリーブドゥ リュック	50 g	6.09
7	500001 冷凍セミドライトマト	オリーブドゥ リュック	70 g	8.53
8	170101 オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥ リュック	45 g	5.48
9	020100 グリーンオリーブ 種抜き	オリーブドゥ リュック	90 g	10.96
10	レモン汁		6 g	0.73
			821 g	100



- ①室温に戻しておいたバターを電動泡立て器で、クリーム状にする。
- ②オリーブを大きめに粗くきざみ、セミドライトマトは1/4をカットする。
- ③オリーブとセミドライトマト以外の材料全てを加え、電動泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ④セミドライトマトを加えて丁寧に混ぜる。
- ⑤オリーブを加えて混ぜる。



5/ BEURRE d'OLIVES NOIRES ブラックオリーブバター

No.Code 商品コード		Makers メーカー	Weight 使用量	% / Total
1	無塩バター		450 g	54.81
2	090001 アンチョビペースト	オリーブドゥ リュック	20 g	2.44
3	030202 にんにくペースト	オリーブドゥ リュック	60 g	7.31
4	030201 バジリコペースト	オリーブドゥ リュック	40 g	4.87
5	020204 タブナードノアール(黒)	オリーブドゥ リュック	100 g	12.18
6	170101 オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥ リュック	45 g	5.48
7	020102 ブラックオリーブ 種抜き	オリーブドゥ リュック	100 g	12.18
8	レモン汁		6 g	0.73
			821 g	100



- ①～⑤ 4と同じ(セミドライトマト以外)



6/ BEURRE de Moutarde Citron et Thym シトロン・タイムマスタードのバター

No.Code 商品コード		Makers メーカー	Weight 使用量	% / Total
1	無塩バター		530 g	64.16
2	030202 にんにくペースト	オリーブドゥ リュック	35 g	4.24
3	080025 シトロン・タイムマスタード	オリーブドゥ リュック	205 g	24.82
4	170101 オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥ リュック	50 g	6.05
5	レモン汁		6 g	0.73
			826 g	100



- ①室温に戻しておいたバターを電動泡立て器で、クリーム状にする。
- ②強くかき混ぜながら、オリーブオイルを少しずつ加えていく。
- ③バターに残りの材料を加え、電動泡立て器でよく混ぜ合わせる。

