Petré Family Raspberry Juice

1. Rinse the raspberries. Boil the water and add the raspberries and let them cook for 10 min. Squeeze and crush the berries towards the edges.

2. Strain the raspberries through a fine mesh strainer into another clean pot. Add sugar and boil until the sugar has melted,skim the foam that rises to the top.

3. Pour into clean bottles and keep in the refrigerator. It will stay fresh for about 1 week without preservatives. Decorate with a beautiful ribbon if you like.

For approx. 10 al juice:
1 kg raspberries
4 dl water
5 dl sugar

ペトレ・ファミリー・ラズベリージュース

1. ラズベリーを洗う。湯を沸かし、ラズベリーを入れて 10 分ほど煮る。
   ラズベリーの実を絞り、端の方に向かってつぶす。

2. ラズベリーを目の細かいこし器でこし、別の清潔な鍋に入れる。砂糖を加え、砂糖が溶けるまで煮る。

3. 清潔なビンに注ぎ、冷蔵庫で保存する。保存料なしでも 1 週間程度は新鮮さを保てる。お好みで美しいリボンを飾る。

ジュース約 10 杯分
ラズベリー 1kg
水 4 dl
砂糖 5 dl

Petré Family Marathon Buns

1 Dough: Mix the dough ingredients smooth until the dough isn't sticky anymore. The butter shall not be melted but be added in small pieces.
2 Roll out the dough to a thin layer 3mm thick). Cut in squares (approx. 8x8cm),add some filling in the middle of the square and fold the corners together and twist them a little so that the filling stays inside during the baking.
3 Put them into paper molds (for buns) and let the dough rise while covered with a clean towel at room temperature for 2 hours.
4 Whip an egg together and brush the mixture carefully on the buns.
5 Bake in the oven at 250°C for 6-8 minutes.The buns are ready when they are light brown.

For 25 buns

Dough	Filling	Glaze
・6 d flour of wheat	・50 g butter	・1 egg
・2 dl milk	・15 ml vanilla sugar	
・150 g butter	・45 ml sugar	
・50 g yeast		
・15 ml sugar		

ペトレ・ファミリー・マラソンパン

1 生地を作る： 生地の材料を粘りがなくなるまでなめらかに混ぜる。バターは溶かさず、細かくして加える。
2 生地を 3mm の厚さに伸ばす。） 正方形にカットし（約 8×8cm)、真ん中に具をのせ、角を折り曲げて少しねじり、焼いている間に具が中に残るようにする。
3 紙型（饅頭用）に入れ、清潔なタオルをかけて室温で 2 時間寝かせる。
4 卵を溶きほぐし、バンズに丁寧に塗る。
5 250℃のオーブンで 6〜8 分焼く。

25 個分

生地	充填	グレーズ
小麦粉 6 d	バター 50g	卵 1 個
牛乳 2 dl	バニラシュガー 15 ml	
バター 150g	砂糖 45 ml	
イースト 50g		
砂糖 15 ml		