

# 紅玉ムース



国産紅玉の果肉入り低糖度ジャムを使用した、りんご形状の風味の良いムースです

国産紅玉りんごをスリタイプにした、フレッシュ感のある低糖度ジャムを活かしたムースです。ムースの中にはフレッシュりんごのコンポートを入れ、美味しさをさらに強調しました。



収穫祭にも勧めです

【材料名】	【製法】																																				
<p>&lt;紅玉のムース&gt;</p> <table border="1"> <tr><td>牛乳</td><td>100 g</td><td>19.6%</td></tr> <tr><td>卵黄</td><td>20 g</td><td>3.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>20 g</td><td>3.9%</td></tr> <tr><td>ゼラチン</td><td>6 g</td><td>1.2%</td></tr> <tr><td><b>桜 紅玉G019</b></td><td>200 g</td><td>39.2%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>3 g</td><td>0.6%</td></tr> <tr><td>カルバドス</td><td>8 g</td><td>1.6%</td></tr> <tr><td>生クリーム (35)</td><td>100 g</td><td>19.6%</td></tr> <tr><td>卵白</td><td>35 g</td><td>6.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>13 g</td><td>2.5%</td></tr> <tr><td>水</td><td>5 g</td><td>1.0%</td></tr> <tr><td></td><td>510 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>りんごのコンポート</p> <p>&lt;土台&gt; クレームダイヤモンド</p> <p>&lt;仕上げ&gt; ココナッツファイン ピスタチオ (アッシュ) <b>ヌージュレードゥブレ SP</b> <b>ヌージュレールージュ SP</b> スプレーゴールド</p>	牛乳	100 g	19.6%	卵黄	20 g	3.9%	グラニュー糖	20 g	3.9%	ゼラチン	6 g	1.2%	<b>桜 紅玉G019</b>	200 g	39.2%	レモン果汁	3 g	0.6%	カルバドス	8 g	1.6%	生クリーム (35)	100 g	19.6%	卵白	35 g	6.9%	グラニュー糖	13 g	2.5%	水	5 g	1.0%		510 g	100.0%	<p>① 卵黄、牛乳、グラニュー糖で加熱する。 ② 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。 ③ 桜紅玉ピューレ、レモン果汁、カルバドスをあわせ、②と均一に混ぜ合わせる。(冷却) ④ ホイップした生クリームを混ぜ合わせる。 ⑤ 卵白、グラニュー糖、水でイタメレを作り、④にあわせる。 ⑥ フレキシパンに1/2流し入れ、コンポートを入れ、さらにムースを入れ冷やし固める。</p> <p>焼成したものを、15mmにスライスする。</p> <p>① クレームダイヤモンドの周囲にヌージュレードゥブレを薄く塗る。 ② 同量のココナッツと刻んだピスタチオを混ぜ合わせ、生地周囲にまぶす。 ③ 冷凍したムースを型から外し、ヌージュレールージュをかける。 ④ ヌージュレールージュが安定したら、生地の上のせ、スプレーゴールドをかける。</p>
牛乳	100 g	19.6%																																			
卵黄	20 g	3.9%																																			
グラニュー糖	20 g	3.9%																																			
ゼラチン	6 g	1.2%																																			
<b>桜 紅玉G019</b>	200 g	39.2%																																			
レモン果汁	3 g	0.6%																																			
カルバドス	8 g	1.6%																																			
生クリーム (35)	100 g	19.6%																																			
卵白	35 g	6.9%																																			
グラニュー糖	13 g	2.5%																																			
水	5 g	1.0%																																			
	510 g	100.0%																																			

## タカ食品

桜 紅玉G019 1kg×5 (冷凍ピュレ)	ヌージュレールージュ SP 1kg×6 (上掛け)
ヌージュレードゥブレ SP 1kg×6 (上掛け)	

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。

実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019