

# 苺ムースのショートケーキ



果肉たっぷりのストロベリーソースのムースをサンドしたショートケーキです

粒々の苺果肉がたっぷりのソースをホイップクリームとあわせてムースにし、ジェノワーズでサンドしたショートケーキです。クリスマスケーキにもおすすめです。



クリスマスにも お勧めです。

【材料名】	【製法】
<b>&lt;ストロベリー・ムース&gt;</b>	
フルゴロストロベリー	180 g 48.5%
ゼラチン	6 g 1.6%
水	75 g 20.2%
レモン果汁	10 g 2.7%
生クリーム (35%)	100 g 27.0%
	371 g 100.0%
<b>&lt;クレームシャンティ&gt;</b>	
生クリーム	500 g 90.9%
グラニュー糖	40 g 7.3%
パーティネートリプルセック *	10 g 1.8%
	550 g 100.0%
<b>&lt;その他&gt;</b>	
ジェノワーズ	
	<b>【組立】</b>
	①スライスしたジェノワーズにシャンティをサンドする。
	②シャンティを薄くナッペし、ムースをのせる。
	③シャンティを絞り、ジェノワーズをのせる。
	④全体にシャンティをナッペし仕上げる。

\* : ドーバー洋酒貿易

## タカ食品

フルゴロ ストロベリー (ストロベリーソース G01)  
1Kg×6

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