

ムースあまおう



【材料名】	【製法】																																
<p>■ジェノワーズ 7mm</p> <table border="1"> <tr><td>全卵</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>240 g</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>260 g</td></tr> <tr><td>BP</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>ショートニング</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>55 g</td></tr> <tr><td>水飴</td><td>36 g</td></tr> <tr><td>レモンペースト</td><td>0.5 g</td></tr> </table> <p>■ムース あまおう</p> <table border="1"> <tr><td>桜 あまおう P004</td><td>180 g</td></tr> <tr><td>フルゴロ ストロベリー</td><td>90 g</td></tr> <tr><td>粉糖</td><td>18 g</td></tr> <tr><td>板ゼラチン</td><td>14 g</td></tr> <tr><td>生クリーム35%</td><td>200 g</td></tr> </table> <p>■ナパージュ</p> <table border="1"> <tr><td>ヌージュレー クイック SP</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>ヌージュレー ルージュ SP</td><td>30 g</td></tr> </table>	全卵	300 g	上白糖	240 g	薄力粉	260 g	BP	2 g	無塩バター	30 g	ショートニング	15 g	牛乳	55 g	水飴	36 g	レモンペースト	0.5 g	桜 あまおう P004	180 g	フルゴロ ストロベリー	90 g	粉糖	18 g	板ゼラチン	14 g	生クリーム35%	200 g	ヌージュレー クイック SP	60 g	ヌージュレー ルージュ SP	30 g	<p>■ジェノワーズ 7mm</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 全卵、上白糖をミキサーボウルに入れ温めて立てる。 ② 無塩バター、ショートニング、牛乳を一緒に温める。 ③ ①が十分立ったら温めた水飴を加える。 ④ ③にレモンペーストを加え目をそろえる。 ⑤ ④を下ろし、薄力粉、ベーキングパウダーをふるった物を加えしっかりと合わせる。 ⑥ 5に2を加えさっくりと合わせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>焼成： 上火： 175℃/下火： 160℃ 30分 （下天板あり）</p> </div> <p>■ムース あまおう</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ゼラチンをふやかしておく。 ② ボールに桜あまおう、フルゴロストロベリーを合わせておく。 ③ ②に粉糖を加える。 ④ ③に溶かしたゼラチンを加える。 ⑤ ④に立てた生クリームを合わせる。 <p>■ナパージュ</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ヌージュレークイック、ヌージュレールージュをフードプロセッサーで合わせる。
全卵	300 g																																
上白糖	240 g																																
薄力粉	260 g																																
BP	2 g																																
無塩バター	30 g																																
ショートニング	15 g																																
牛乳	55 g																																
水飴	36 g																																
レモンペースト	0.5 g																																
桜 あまおう P004	180 g																																
フルゴロ ストロベリー	90 g																																
粉糖	18 g																																
板ゼラチン	14 g																																
生クリーム35%	200 g																																
ヌージュレー クイック SP	60 g																																
ヌージュレー ルージュ SP	30 g																																

タカ食品

桜 あまおう P004 1Kg×5 (冷凍ピューレ)	ヌージュレー クイック SP 1Kg×10 (上掛け)
フルゴロ ストロベリー 1Kg×6 (果肉入ソース)	ヌージュレー ルージュ 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。