

苺のドルチェ



果肉入の風味食感を活かしたソースと、あまおうを組み合わせたイタリアンドルチェ。

苺の果肉を残し、食感と風味を活かした「ストロベリーソースG01」を使用したムースです。またマスカルポーネでティラミスのようなコクを出しました。



苺のシーズン にお勧めです。

【材料名】	【製法】																																																																								
<p><ビスキュイ></p> <table border="1"> <tr><td>卵黄</td><td>240 g</td><td>24.0%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>160 g</td><td>16.0%</td></tr> <tr><td>卵白</td><td>200 g</td><td>20.0%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>120 g</td><td>12.0%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>280 g</td><td>28.0%</td></tr> <tr><td></td><td>1000 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><苺のムース></p> <table border="1"> <tr><td>卵黄</td><td>40 g</td><td>2.9%</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>60 g</td><td>4.3%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>50 g</td><td>3.6%</td></tr> <tr><td>粉ゼラチン</td><td>9 g</td><td>0.6%</td></tr> <tr><td>水</td><td>36 g</td><td>2.6%</td></tr> <tr><td>マスカルポーネ *1</td><td>300 g</td><td>21.5%</td></tr> <tr><td>桜 あまおう P004</td><td>330 g</td><td>23.6%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>6 g</td><td>0.4%</td></tr> <tr><td>生クリーム</td><td>390 g</td><td>27.9%</td></tr> <tr><td>卵白</td><td>90 g</td><td>6.4%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>60 g</td><td>4.3%</td></tr> <tr><td>水</td><td>25 g</td><td>1.8%</td></tr> <tr><td></td><td>1396 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><果肉入りソース> ストロベリーソースG01</p> <p><シロップ></p> <table border="1"> <tr><td>水</td><td>300 g</td><td>59.3%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>100 g</td><td>19.8%</td></tr> <tr><td>桜 あまおう P004</td><td>100 g</td><td>19.8%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>6 g</td><td>1.2%</td></tr> <tr><td></td><td>506 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	卵黄	240 g	24.0%	グラニュー糖	160 g	16.0%	卵白	200 g	20.0%	グラニュー糖	120 g	12.0%	薄力粉	280 g	28.0%		1000 g	100.0%	卵黄	40 g	2.9%	牛乳	60 g	4.3%	グラニュー糖	50 g	3.6%	粉ゼラチン	9 g	0.6%	水	36 g	2.6%	マスカルポーネ *1	300 g	21.5%	桜 あまおう P004	330 g	23.6%	レモン果汁	6 g	0.4%	生クリーム	390 g	27.9%	卵白	90 g	6.4%	グラニュー糖	60 g	4.3%	水	25 g	1.8%		1396 g	100.0%	水	300 g	59.3%	グラニュー糖	100 g	19.8%	桜 あまおう P004	100 g	19.8%	レモン果汁	6 g	1.2%		506 g	100.0%	<p>【製法】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 卵黄、グラニュー糖でホイップする。 ② 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。 ③ ①にメレンゲ 1 / 3 を加え、薄力粉をあわせる。 ④ 残りのメレンゲを加え軽く混ぜ合わせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>焼成：8枚取り×2枚 上火：185℃/下火：170℃ 12分</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> ① 卵黄、牛乳、グラニュー糖、少量の桜あまおうで加熱し、膨潤させたゼラチンを加え溶解する。 ② マスカルポーネを加え混ぜあわせる。 ③ 加温した桜あまおうとレモン果汁を混ぜ合わせる。 ④ ホイップした生クリームを③に合わせる。 ⑤ あらかじめ卵白をイタメレンゲにしておき、④に合わせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【組立】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 苺のムースを絞り入れ、セットする程度に冷凍庫に入れる。 ② その上にカットしたビスキュイにシロップを染み込ませのせる。 ③ 苺のムースを絞り入れ冷却する。 ④ 果肉入りストロベリーソースのをせ飾る。 </div>
卵黄	240 g	24.0%																																																																							
グラニュー糖	160 g	16.0%																																																																							
卵白	200 g	20.0%																																																																							
グラニュー糖	120 g	12.0%																																																																							
薄力粉	280 g	28.0%																																																																							
	1000 g	100.0%																																																																							
卵黄	40 g	2.9%																																																																							
牛乳	60 g	4.3%																																																																							
グラニュー糖	50 g	3.6%																																																																							
粉ゼラチン	9 g	0.6%																																																																							
水	36 g	2.6%																																																																							
マスカルポーネ *1	300 g	21.5%																																																																							
桜 あまおう P004	330 g	23.6%																																																																							
レモン果汁	6 g	0.4%																																																																							
生クリーム	390 g	27.9%																																																																							
卵白	90 g	6.4%																																																																							
グラニュー糖	60 g	4.3%																																																																							
水	25 g	1.8%																																																																							
	1396 g	100.0%																																																																							
水	300 g	59.3%																																																																							
グラニュー糖	100 g	19.8%																																																																							
桜 あまおう P004	100 g	19.8%																																																																							
レモン果汁	6 g	1.2%																																																																							
	506 g	100.0%																																																																							

* 1 : クレマデマスカルポーネ/不二製油 (株)

タカ食品

ストロベリーソースG01 1kg×6 (フルーツソース)	桜 あまおう P004 1kg×5 (冷凍ピューレ)
---------------------------------	-------------------------------

[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