

プランタン



ルージュをまとった、センガセナーナのムースと
まろやかなレアチーズです

苺（センガセナーナ）のムースとチーズのムースを組み合わせ、赤い苺イメージのヌージュレールージュをかけたデザートです。

年間商品としてもお勧めです

【材料名】			【製法】
<ムース・フロマーージュ>			<ムース・フロマーージュ>
クリームチーズ	230 g	26.3%	① 卵黄、牛乳、グラニュー糖を加熱する。
卵黄	85 g	9.7%	② 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
牛乳	185 g	21.2%	③ 軟らかくしたクリームチーズに②を加え、 レモン果汁を混ぜ合わせる。（冷却）
グラニュー糖	55 g	6.3%	④ ホイップした生クリームを加え冷却し、 容器に絞る。（18g）
ゼラチン	11 g	1.3%	
レモン果汁	7 g	0.8%	
生クリーム（35%）	300 g	34.4%	
	873 g	100.0%	
<ムース・センガーナ>			<ムース・センガーナ>
SFセンガセナーナNS	80 g	26.4%	① ピューレ、グラニュー糖、水を加熱する。
FEラズベリーE-725	40 g	13.2%	② 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
グラニュー糖	20 g	6.6%	③ ②に溶解したホワイトチョコレートを混ぜ 合わせる。
水	35 g	11.6%	④ ③にレモン、洋酒を加え冷却する。
ゼラチン	5 g	1.7%	⑤ ④にホイップした生クリームを加え冷却し、 フロマーージュの上に絞り冷凍する。（16g）
ホワイトチョコレート	20 g	6.6%	
レモン果汁	1 g	0.3%	
トリプルセック	2 g	0.7%	
生クリーム（35%）	100 g	33.0%	
	303 g	100.0%	
<仕上げ>			<仕上げ>
ヌージュレールージュ	適量		① 冷凍したムースを方から抜き、湯煎した ヌージュレールージュを上掛けする。 （作業温度40～50℃）

トレ：IK93-60K ローズレット / 伊藤景パック産業

タカ食品

SFセンガセナーナNS 1kg×5 （冷凍ビュレ）	FEラズベリーE-725 1kg×5 （冷凍ビュレ）
ヌージュレールージュ 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