

ムース オウ フレイズ



いちごフェアにおすすめです

【材料名】			【製法】
<ビスキュイ シトロン> れもん L-4510N SP 200 g 19.7% 卵黄 160 g 15.8% 卵白 340 g 33.5% 上白糖 160 g 15.8% 薄力粉 100 g 9.9% ベーキングパウダー 5 g 0.5% 無塩バター 50 g 4.9% 1015 g 100.0%			<ビスキュイ シトロン> ① れもんL-4510N、卵黄をフードプロセッサーで攪拌する。 ② 卵白、上白糖でメレンゲを作る。 ③ ①に②の一部を入れ、そこに粉類を合わせる。 ④ ③に残りの②を合わせる。 ⑤ ④に溶かしたバターを加え、型に流して焼成する。
<ムース ショコラ> ショコラ ノワール 55% 130 g 12.1% ショコラ オウ レ 40% 30 g 2.8% 牛乳 180 g 16.8% 卵黄 100 g 9.3% グラニュー糖 60 g 5.6% 粉ゼラチン 12 g 1.1% 水 60 g 5.6% 生クリーム40 500 g 46.6% 1072 g 100.0%			<ムース ショコラ> ① 牛乳、卵黄、グラニュー糖でアングレースソースを作る。 ② ①にゼラチンを溶かす。 ③ 生クリームを立て、溶かしたショコラに少量ずつ加え乳化させる。 ④ ③に②を加える。 ⑤ ビスキュイ シトロンを型に敷き、その上に④を流す。
<ムース とちおとめ> 桜 とちおとめ G018 450 g 34.9% ストロベリー L-451 SP 250 g 19.4% グラニュー糖 50 g 3.9% 粉ゼラチン 30 g 2.3% 水 150 g 11.6% 生クリーム40 300 g 23.3% クレーム ド バナナ 60 g 4.7% 1290 g 100.0%			<ムース とちおとめ> ① 桜とちおとめ、ストロベリーL-451、グラニュー糖をフードプロセッサーで攪拌する。 ② ①に溶かした粉ゼラチン、クレームドバナナ、生クリームを合わせる。 ③ ②をムースオショコラの上に絞る。
<ナパージュ とちおとめ> 桜 とちおとめ G018 50 g 20.0% ヌージュレー ルージュ SP 200 g 80.0% 250 g 100.0%			<ナパージュ とちおとめ> ① 桜とちおとめ、ヌージュレールージュをフードプロセッサーでよく混ぜ合わせてからムースとちおとめに塗る。

タカ食品

れもん L-4510 N SP (低糖度ジャム) 1Kg×6	桜 とちおとめ G018 (冷凍ピューレ) 1Kg×5
ストロベリー L-451 SP (低糖度ジャム) 1Kg×10	ヌージュレー ルージュ SP (上掛け) 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