

あまおう苺のムース



国産苺（あまおう）の 口溶けの良いムースです

あまおう（国産）ピューレを使用し、なめらかで
味わい深く、冷凍耐性と保形性のあるムースに
仕立てました。

底とトッピングには、果肉がゴロゴロと入ったストロ
ベリーソースを使用しています。



年間商品 としてお勧めです。

【材料名】	【製法】																					
<p><ムース> (25個分)</p> <table border="1"><tr><td>イナゲルC-70 (伊那食品)</td><td>52 g</td><td>5.1%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>70 g</td><td>6.9%</td></tr><tr><td>桜 あまおうP004</td><td>480 g</td><td>47.4%</td></tr><tr><td>生クリーム</td><td>400 g</td><td>39.5%</td></tr><tr><td>3タンネン ドイツキルシュ (トパー洋酒貿易)</td><td>10 g</td><td>1.0%</td></tr><tr><td></td><td>g</td><td>0.0%</td></tr><tr><td></td><td>1012 g</td><td>100.0%</td></tr></table>	イナゲルC-70 (伊那食品)	52 g	5.1%	グラニュー糖	70 g	6.9%	桜 あまおうP004	480 g	47.4%	生クリーム	400 g	39.5%	3タンネン ドイツキルシュ (トパー洋酒貿易)	10 g	1.0%		g	0.0%		1012 g	100.0%	<ol style="list-style-type: none">① イナゲルC-70とグラニュー糖を混ぜ合わせ、桜あまおう（あまおうピューレ）に分散する。② ①をかき混ぜながら60～65℃まで加熱し、火を止め、20℃まで冷却する。③ 8分立てにホイップした生クリームとキルシュを加え丁寧に混ぜ合わせる。④ 容器に充填（40g）し、冷却する。
イナゲルC-70 (伊那食品)	52 g	5.1%																				
グラニュー糖	70 g	6.9%																				
桜 あまおうP004	480 g	47.4%																				
生クリーム	400 g	39.5%																				
3タンネン ドイツキルシュ (トパー洋酒貿易)	10 g	1.0%																				
	g	0.0%																				
	1012 g	100.0%																				
<p><ストロベリーソース> フルゴロ ストロベリー (ストロベリーソースG-01)</p>	<p>底：10g／上面：20g</p>																					
<p>容器：IK74-146 ルポ PS（伊藤景パック）</p>																						

タカ食品

桜 あまおう P004

1kg×5

(冷凍ピューレ)

フルゴロ ストロベリー

1kg×6

(果肉入りソース)

<< 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

レシピ No.:31006

文書番号:Ka011020