

とちおとめモンブラン



| 【材料名】 | 【製法】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|-------|----|-------|-----|-------|--------|-------|----|-------|--------------|-------|----|------|-------|-------|-------|------|--------|------|------|-----|--------------|------|-------|-------|---------------|--------|---|
| <p>■ ジェノワーズ</p> <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>750 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>550 g</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>462 g</td></tr> <tr><td>溶かしバター</td><td>126 g</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>84 ml</td></tr> </table> <p>■ とちおとめババロア</p> <table border="1"> <tr><td>桜 とちおとめ G018</td><td>280 g</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>生クリーム</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>ゼラチン</td><td>6 g</td></tr> </table> <p>■ とちおとめクリーム</p> <table border="1"> <tr><td>桜 とちおとめ G018</td><td>75 g</td></tr> <tr><td>生クリーム</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>グレマンティーズ フレーズ</td><td>1.5 ml</td></tr> </table> | 卵 | 750 g | 砂糖 | 550 g | 薄力粉 | 462 g | 溶かしバター | 126 g | 牛乳 | 84 ml | 桜 とちおとめ G018 | 280 g | 牛乳 | 40 g | 生クリーム | 100 g | レモン果汁 | 20 g | グラニュー糖 | 20 g | ゼラチン | 6 g | 桜 とちおとめ G018 | 75 g | 生クリーム | 150 g | グレマンティーズ フレーズ | 1.5 ml | <p>■ ジェノワーズ</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 全卵をボールに入れほぐし、湯煎にかけ人肌の温度にし砂糖を加える。 ② ①をミキサーにかけ、筋が残るくらいに泡立てる。はじめは高速で泡立てた後、仕上げに3～4分低速にかけ、キメを整える。 ③ ②をミキサーからおろし、ふるった薄力粉を少しずつ入れ、大きく混ぜ合わせる。 ④ ③に溶かしたバターと温めた牛乳を入れ、下の方からすくい上げるようにまんべんなく混ぜ合わせる。 ⑤ 天板に流し、下天をして190℃～180℃のオーブンで15～20分焼く。 ⑥ 8mm厚さにスライスして型の大きさに合わせて2枚カットする。 <p>■ とちおとめババロア</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 桜とちおとめG018を溶かし、レモン果汁、生クリームと合わせる ② 牛乳に砂糖を加えて火にかけ、沸騰したら火からおろし、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。 ③ ②の粗熱が取れたら①と合わせる。 ④ 型にジェノワーズを敷き③を流し、更にジェノワーズを敷いてサンドして固める。 <p>■ とちおとめクリーム</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 桜とちおとめG018を溶かし、グレマンティーズフレーズを加える。 ② 生クリームをしっかり立て、①と合わせる ③ ババロアを9等分にカットして②のクリームを絞る。 |
| 卵 | 750 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 砂糖 | 550 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 薄力粉 | 462 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 溶かしバター | 126 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | 84 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 桜 とちおとめ G018 | 280 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | 40 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生クリーム | 100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| レモン果汁 | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| グラニュー糖 | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ゼラチン | 6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 桜 とちおとめ G018 | 75 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 生クリーム | 150 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| グレマンティーズ フレーズ | 1.5 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

タカ食品

桜 とちおとめ G018
1Kg×5 (冷凍ピュール)

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:Ka210121