

# ブルーのデザート



ブルーベリーと乳酸飲料を組み合わせた  
さっぱりとしたムースです。

ブルーベリーと相性の良い乳酸飲料の、ムースとゼリーの組み合わせ。さっぱりした風味です。見た目は関連色で印象深いブルーのヌージュレーをコーティングしました。



年間商品として お勧めです

【材料名】	【製法】
<b>&lt;クーリ・ベリー&gt;</b>	
水 100 g 25.3%	① 水、グラニュー糖、FEブルーベリー-E-605、ブルーベリー-L-452SPを加熱し、膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
グラニュー糖 20 g 5.1%	② レモン果汁を加え粗熱を取り、トリプルセックを加え、さらに冷却し、シート状またはフレキシパンに注ぎ、冷凍する。
<b>FEブルーベリー-E-605</b> 200 g 50.5%	
ゼラチン 9 g 2.3%	
<b>ブルーベリー-L-452SP</b> 60 g 15.2%	
レモン果汁 2 g 0.5%	
トリプルセック 5 g 1.3%	
396 g 100.0%	
<b>&lt;ムース・カルピス&gt;</b>	
牛乳 100 g 12.0%	① 牛乳、水、グラニュー糖で加熱する。
水 100 g 12.0%	② 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
グラニュー糖 100 g 12.0%	③ 乳酸飲料（カルピス）を加温しておき混ぜあわせる。
乳酸飲料（カルピス） 200 g 24.1%	④ レモン果汁を加える
ゼラチン 15 g 1.8%	⑤ ホイップした生クリームを均一に加え冷却する。
レモン果汁 16 g 1.9%	
生クリーム（35%） 300 g 36.1%	
831 g 100.0%	
<b>&lt;フィリング&gt;</b>	
<b>ブルーベリー-L-452SP</b>	① ムース・カルピスのセンターにクーリとブルーベリー-L-452SPを入れる。
<b>&lt;上掛け&gt;</b>	
<b>ヌージュレーブルー</b>	① 全面にヌージュレーブルーをかける。
<b>&lt;線描き&gt;</b>	
ホワイトチョコレート	① ホワイトチョコレートで線描きをする。

## タカ食品

F Eブルーベリー-E-605 / 1kg×5 (冷凍 $^{\circ}$ 1-1)	ブルーベリー-L-452SP / 1kg×10 (低糖度ジャム)
ヌージュレーブルー / 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