

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】
<クーリ・ベリー>	
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。
FEブルーベリー-E-605 200 g 50.5%	
ゼラチン 9 g 2.3%	
ブルーベリー-L-452SP 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%	
<ムース・カルピス>	
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%	
<フィリング>	
ブルーベリー-L-452SP	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。
<上掛け>	
ヌージュレーブルー	① 全面にヌージュレーブルーをかける。
<線描き>	
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