

ババロアミント



ミントのゼリーとババロアのさわやかデザート

懐かしいババロアに、ブルーのナパージュにミントを混ぜ今風アレンジ。トップには生クリームとミントで夏らしさをアピールしてあります。



夏向け商品として お勧めです

【材料名】	【製法】
< ババロア > 牛乳 200 g 39.1% 卵黄 10 g 2.0% 上白糖(a) 20 g 3.9% 生クリーム45 250 g 48.8% 上白糖(b) 25 g 4.9% バニラエッセンス 1 g 0.2% ゼラチン 6 g 1.2% 512 g 100.0%	< ババロア > ① 牛乳、卵黄、上白糖(a)でアングレースソースを作る。 ② ①にゼラチンを溶かしうらごりする。 ③ ミキサーに、生クリーム45、上白糖(b)、バニラエッセンスを一緒にして立てる。 ④ ②と③を混ぜ合わせる。
< ミントゼリー > イナアガーF※ 7 g 1.5% グラニュー糖 25 g 5.5% 水 300 g 66.4% ヌージュレーブルーSP 100 g 22.1% ミントリキュール 20 g 4.4% 452 g 100.0%	< ミントゼリー > ① ボールに水を張り火に掛ける。 ② イナアガーF、グラニュー糖を合わせたものを①に混ぜ合わせて85℃迄加熱。 ③ 別のボウルにヌージュレーブルーを用意そこに②を少しずつ加える。 ④ ③を再加熱する。 ⑤ ④を裏ごして、ミント酒を加えて人肌に冷まして流す。
< シャンティ > 生クリーム45 200 g 88.7% 上白糖 24 g 10.6% バニラエッセンス 1.4 g 0.6% 225.4 g 100.0%	【 組立て 】 ① ババロアを作りカップに流す。 ② ①を1日以上冷蔵庫で固めた後、冷凍庫で1~2時間程度冷凍庫に入れる。 ③ ②の上に冷ましたミントゼリーが流動性のあるうちに②の上に流し冷蔵庫で1日以上冷やし固める。 ④ 販売直前にシャンティを絞りミントを乗せる。

※：伊那食品工業様

タカ食品

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