ムースミルティーユ

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でコーティングしました。

夏向け商品として お勧めです

【材料名】

<ムース・ミルティーユ>

卵黄	20 g	2.2%
牛乳	100 g	11.1%
水	100 g	11.1%
グラニュー糖	100 g	11.1%
FEブルーベリー	250 g	27.7%
ゼラチン	15 g	1.7%
レモン果汁	16 g	1.8%
生クリーム（35%）	300 g	33.3%
	901 g	100.0%

<クーリ・カルピス>

水	100 g	25.3%
グラニュー糖	20 g	5.1%
乳酸飲料（カルピス）	200 g	50.5%
ゼラチン	9 g	2.3%
紅玉L-4513 SP	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%

<ジュレ>

水	500 g	65.4%
ヌージュレーブルー SP	200 g	26.1%
トレハ	30 g	3.9%
ゼラチン	15 g	2.0%
レモン果汁	20 g	2.6%
	765 g	100.0%

<仕上げ>

ヌージュレーブルー SP

ココナッツファイン

【製法】

<ムース・ミルティーユ>

① 卵黄、牛乳、水、グラニュー糖で加熱する。
② FEブルーベリーを加温しておき①に合わせる。
③ 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
④ レモン果汁を加え冷却する。
⑤ ホイップした生クリームを加え冷却する。

<クーリ・カルピス>

① 水、グラニュー糖、乳酸飲料で加熱し、膨潤したゼラチンを加え溶解。
② 紅玉L-4513SP、レモン果汁を加え均一に混合する。
③ トリプルセックを加え冷却、フレキシパンに注ぎ冷凍する。

<ジュレ>

① 順次混合し、加熱後容器に流し冷却する。

【組み立て】

① 固まったジュレの上からムースを流し入れ、途中でカットしたクーリを入れ冷却する。
② 容器のうちにココナッツファインを付着させ、40℃以上に溶解したヌージュレーを注ぎ入れる。

タカ食品

F Eブルーベリー E-605 ／ 1kg×5（冷凍ﾋﾟｭｰﾚ）	紅玉L-4513 SP ／ 1kg×6（低糖度ｼﾞｬﾑ）
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。