白桃と苺のさわやかゼリー



果肉たっぷり白桃ソースと、あまおうの 香り豊かななめらかデザート

果肉たっぷりの白桃ソースと、あまおう苺のとろけるジュレに、爽やかな瀬戸内レモンのジュレを組み合わせました。 底にはなめらかなホワイトチョコレートのムースを添えた、全体に風味の良いまるやかなデザートです。

$\overline{\mathbb{C}}$

初夏~夏商品として お勧めです

【材料名】	【製法】
くムース・ショコラブラン> 凍結卵黄加糖20% 260 g 14.6% グラニュー糖 125 g 7.0% 生クリーム(a) 90 g 5.1% 牛乳 50 g 2.8% クーベルチュールホワイト 455 g 25.6% 生クリーム(b) 800 g 44.9% 1780 g 100.0%	 〈ムース・ショコラブラン〉 10g ① 凍結加糖卵黄、グラニュー糖をすりあわせ、生クリーム(a)、 牛乳を加え加熱する。(パータボンブ) ② 加熱溶解したクーベルチュールホワイトを加え均一に かき混ぜる。 ③ ②を冷却する。 ④ なめらかにホイップした生クリーム(b)を2回に分け均一に 混ぜ合わせる。 ⑤ 容器に絞り入れる。
くあまおうジュレ>桜 あまおう P004300 g 91.5%グラニュー糖9 g 2.7%ゼラチン5 g 1.5%水 (膨潤用)5 g 1.5%ソミュール ※9 g 2.7%328 g 100.0%	〈あまおうジュレ〉 15g ① 加熱溶解した桜あまおうにグラニュー糖を加え良く混ぜ合わせる。 ② 膨潤させたゼラチンを溶解し①と均一に混ぜ合わせる。 ③ ソミュールを加え混ぜながら冷却する。
水 200 g 74.3% グラニュー糖 25 g 9.3% ゼラチン 5 g 1.9% 水(膨潤用) 25 g 9.3% セトウチレモンペースト 5 g 1.9% レモン果汁 5 g 1.9% ソミュール ※ 4 g 1.5% 269 g 100.0% くフィリング>フルゴロ白桃 25 g	 〈レモンジュレ〉 35g ① 水、グラニュー糖を加熱し、膨潤し溶解したゼラチンを加え均一に混ぜ合わせる。 ② セトウチレモンペーストとレモン果汁を加え冷却する。 ③ 途中でソミュールを加える。 【組立て】 ① ムースを流し入れ冷却。 ② あまおうジュレを注ぎ冷却。 ③ レモンジュレを注ぎ冷却。 ④ フィリング レモンジュレー あまおうジュレー あまおうジュレー よース

※ドーバー洋酒貿易様

タカ食品

桜 あまおう P004 / 1kg×5 (冷凍t°1-レ)	セトウチレモンペースト / 250g×10×2合(れもん果皮ペースト)
フルゴロ白桃 ∕ 1Kg×6 (果肉入ソ−ス)	

レシピ一覧へ