

ニューサマーオレンジ・ジュレ



国産ニューサマーオレンジを使用した、
ジュレ&ムースのデザートです

国産ニューサマーオレンジのピューレを使用した
爽やかなゼリーとムースの組み合わせです。さっ
ぱりとした初夏のデザートです。



夏向け商品として お勧めです

【材料名】	【製法】																											
<p><ニューサマーオレンジ・ジュレ></p> <table border="1"> <tr><td>水</td><td>160 g</td><td>34.3%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>40 g</td><td>8.6%</td></tr> <tr><td>イナアガー-F ※1</td><td>9 g</td><td>1.9%</td></tr> <tr><td>桜 ニューサマーオレンジ P009</td><td>240 g</td><td>51.4%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>12 g</td><td>2.6%</td></tr> <tr><td>トリプルセック</td><td>6 g</td><td>1.3%</td></tr> <tr><td>フォルテ 夏みかん</td><td>適量</td><td></td></tr> </table>		水	160 g	34.3%	グラニュー糖	40 g	8.6%	イナアガー-F ※1	9 g	1.9%	桜 ニューサマーオレンジ P009	240 g	51.4%	レモン果汁	12 g	2.6%	トリプルセック	6 g	1.3%	フォルテ 夏みかん	適量							
水	160 g	34.3%																										
グラニュー糖	40 g	8.6%																										
イナアガー-F ※1	9 g	1.9%																										
桜 ニューサマーオレンジ P009	240 g	51.4%																										
レモン果汁	12 g	2.6%																										
トリプルセック	6 g	1.3%																										
フォルテ 夏みかん	適量																											
<p><ニューサマーオレンジ・ムース></p> <table border="1"> <tr><td>桜 ニューサマーオレンジ P009</td><td>140 g</td><td>45.8%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>20 g</td><td>6.5%</td></tr> <tr><td>水</td><td>15 g</td><td>4.9%</td></tr> <tr><td>ゼラチン(顆粒)</td><td>5 g</td><td>1.6%</td></tr> <tr><td>エリシュブラン ※2</td><td>20 g</td><td>6.5%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>3 g</td><td>1.0%</td></tr> <tr><td>トリプルセック</td><td>3 g</td><td>1.0%</td></tr> <tr><td>生クリーム (35%)</td><td>100 g</td><td>32.7%</td></tr> <tr><td></td><td>306 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>		桜 ニューサマーオレンジ P009	140 g	45.8%	グラニュー糖	20 g	6.5%	水	15 g	4.9%	ゼラチン(顆粒)	5 g	1.6%	エリシュブラン ※2	20 g	6.5%	レモン果汁	3 g	1.0%	トリプルセック	3 g	1.0%	生クリーム (35%)	100 g	32.7%		306 g	100.0%
桜 ニューサマーオレンジ P009	140 g	45.8%																										
グラニュー糖	20 g	6.5%																										
水	15 g	4.9%																										
ゼラチン(顆粒)	5 g	1.6%																										
エリシュブラン ※2	20 g	6.5%																										
レモン果汁	3 g	1.0%																										
トリプルセック	3 g	1.0%																										
生クリーム (35%)	100 g	32.7%																										
	306 g	100.0%																										
<p><仕上げ> クリスタルゼリー (配合外) 甘夏みかん缶 ミント</p>																												
<p>【製法】</p> <p>① 水にグラニュー糖とイナアガーを分散したものを混ぜ合わせ加熱する。(85℃) ② 加温(50℃)しておいたニューサマーオレンジを加え混ぜ合わせる。 ③ レモン果汁とトリプルセックを加え均一に混合し、あらかじめフォルテ夏みかんを絞った容器に注ぎ冷やし固める。</p> <p>① ピューレ、グラニュー糖、水で加熱する。 ② ゼラチン(顆粒)を加え溶解する。 ③ ②に溶解したエリシュブランを混ぜ合わせる。 ④ ③にレモン果汁、トリプルセックを加え冷却し、ホイップした生クリームをあわせ、ジュレの上に注ぎ冷やし固める。</p>																												
<p>【仕上げ】 ① カットしたクリスタルゼリーのをせ、甘夏みかんなどを盛り付ける。</p>																												

※1：伊那食品工業株式会社様 ※2：不二製油株式会社様

タカ食品

桜 ニューサマーオレンジ P009 / 1Kg×5(冷凍1-1)

フォルテ 夏みかん / 1Kg×6(耐熱ジャム)

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