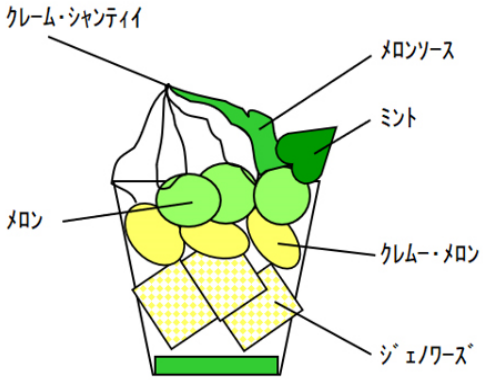
メロントライフル



【材料名】		【製法】
〈スポンジ〉(ジェノワーズ)		〈スポンジ〉(ジェノワーズ) ① スポンジを約1.5～2cm角にカットする。
〈メロンソース〉		〈メロンソース〉
桜 青肉メロン P013	250 g	① 青肉メロンピューレ、水、ヌージュレードゥブレを火にかけホイッパーで混ぜながら溶解する。
水	100 g	② ①にメロンリキュールを加える。
ヌージュレー ドゥブレ SP	250 g	③ ②を容器に移し表面にラップを密着させて冷ます。
メロンリキュール	40 cc	
〈クレムー・メロン〉		〈クレムー・メロン〉
桜 赤肉メロン P012	160 g	① 赤肉メロンピューレとグラニュー糖を火にかけ、焦げないよう静かに混ぜながら沸騰させる。
生クリーム(35%)	140 g	② ①を火から下ろし、もどしたゼラチンを加え完全に溶解する。
グラニュー糖	30 g	③ ②に生クリームを加えホイッパーでよく混ぜ合わせる。(バーミキサーがあれば使用し、なめらかに整える。)
板ゼラチン(＃400)	5 g	

タカ食品

桜 青肉メロン P013 1Kg×5 (冷凍ピューレ)	桜 赤肉メロン P012 1Kg×5 (冷凍ピューレ)
ヌージュレードゥブレ SP 1Kg×10 (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。