

苺のシャルロット



さわやかなフロマーージュブラン・ムースと果肉たっぷりストロベリーソースの組み合わせ

粒々の苺果肉がたっぷりのソースをフロマーージュブランのムースの中に绞り入れた、さわやかなで瑞々しさのあるムースです。



クリスマスにもお勧めです。

【材料名】	【製法】																																																
<p><ムースブラン> 60g</p> <table border="1"> <tr><td>牛乳</td><td>60 g</td><td>12.8%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>40 g</td><td>8.5%</td></tr> <tr><td>ゼラチン</td><td>6 g</td><td>1.3%</td></tr> <tr><td>水</td><td>24 g</td><td>5.1%</td></tr> <tr><td>フロマーージュブランアソルティエ*1</td><td>200 g</td><td>42.6%</td></tr> <tr><td>FE パッションフルーツ E-723</td><td>20 g</td><td>4.3%</td></tr> <tr><td>生クリーム (35%)</td><td>120 g</td><td>25.5%</td></tr> <tr><td></td><td>470 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><フィリング> 25g</p> <table border="1"> <tr><td>フルゴロ ストロベリー</td><td>200 g</td><td>92.2%</td></tr> <tr><td>ゼラチン</td><td>3 g</td><td>1.4%</td></tr> <tr><td>水</td><td>9 g</td><td>4.1%</td></tr> <tr><td>ドライジン *2</td><td>5 g</td><td>2.3%</td></tr> <tr><td></td><td>217 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><クレーム・シャンティ></p> <table border="1"> <tr><td>生クリーム</td><td>500 g</td><td>92.6%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>40 g</td><td>7.4%</td></tr> <tr><td></td><td>540 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><その他> ジェノワーズ 苺</p>	牛乳	60 g	12.8%	グラニュー糖	40 g	8.5%	ゼラチン	6 g	1.3%	水	24 g	5.1%	フロマーージュブランアソルティエ*1	200 g	42.6%	FE パッションフルーツ E-723	20 g	4.3%	生クリーム (35%)	120 g	25.5%		470 g	100.0%	フルゴロ ストロベリー	200 g	92.2%	ゼラチン	3 g	1.4%	水	9 g	4.1%	ドライジン *2	5 g	2.3%		217 g	100.0%	生クリーム	500 g	92.6%	グラニュー糖	40 g	7.4%		540 g	100.0%	<p>【製法】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 牛乳、グラニュー糖を加熱し、膨潤させたゼラチンを加え溶解する。 ② フロマーージュブランとFEパッションフルーツE-723を合わせる。 ③ ホイップした生クリームを混ぜ合わせ冷却する。 <p>水、ドライジンで膨潤させたゼラチンを溶解し、フルゴロストロベリーと混ぜ合わせておく。</p> <p>【組立】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 底にジェノワーズを置く。 ② ムースブランを流し冷却する。 ③ フルゴロストロベリーを绞り入れ、ムースブランを流しジェノワーズを入れる。 ④ さらにムースブランを绞り冷やし固める。 ⑤ 仕上げにシャンティ、苺などを盛り付ける。
牛乳	60 g	12.8%																																															
グラニュー糖	40 g	8.5%																																															
ゼラチン	6 g	1.3%																																															
水	24 g	5.1%																																															
フロマーージュブランアソルティエ*1	200 g	42.6%																																															
FE パッションフルーツ E-723	20 g	4.3%																																															
生クリーム (35%)	120 g	25.5%																																															
	470 g	100.0%																																															
フルゴロ ストロベリー	200 g	92.2%																																															
ゼラチン	3 g	1.4%																																															
水	9 g	4.1%																																															
ドライジン *2	5 g	2.3%																																															
	217 g	100.0%																																															
生クリーム	500 g	92.6%																																															
グラニュー糖	40 g	7.4%																																															
	540 g	100.0%																																															

*1：不二製油

*2：ドーバー洋酒貿易

タカ食品

フルゴロ ストロベリー 1kg×6 (冷凍 果肉入ソース)	FE パッションフルーツ E-723 1kg×5 (冷凍ビュレ)
----------------------------------	-------------------------------------

この処方で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:Ka270819