

苺の生ブッセ



苺の果肉がたっぷり入った風味の良いホイップクリームをふっくらとした生地でサンドした、おやつにぴったりのブッセです。

春向け商品

としておすすめですよ

【材料名】		【製法】	
【生地】		【生地】	
加糖凍結卵黄20	180 g 23.1%	① 卵黄、全卵、グラニュー糖【1】、塩を混ぜ合わせ、加温（30℃）してホイップする。（比重:0.32）	
全卵	140 g 18.0%	② グラニュー糖【2】とふっくらとを混ぜ合わせ、卵白をホイップしつつ2回に分けて加え、しっかりしたメレンゲを作る。	
グラニュー糖【1】	120 g 15.4%	③ ②のメレンゲを①に1/3加える。	
塩	0.6 g 0.1%	④ 篩った粉類を2～3回に分けて混ぜ合わせる。	
薄力粉	100 g 12.8%	⑤ 残りのメレンゲを加え丁寧に混ぜ合わせる。（比重:0.36）	
強力粉	50 g 6.4%		
コーンスターチ	20 g 2.6%		
ベーキングパウダー	2 g 0.3%		
卵白	100 g 12.8%		
グラニュー糖【2】	65 g 8.3%		
ふっくらと *1	2 g 0.3%		
合計	780 g 100.0%		
【苺のサンドクリーム】 45g/1個			
生クリーム（40%）	400 40.5%		
グラニュー糖	36 g 3.6%		
加糖練乳	80 g 8.1%		
フルゴロストロベリー	460 g 46.6%		
プチドリップ *1	12 g 1.2%		
合計	988 g 100.0%		
*1：伊那食品工業			
		【焼成】	
		① ロール紙を敷いた天板にφ15mmの口金で生地を渦巻き状に絞る。（20g）	
		② 表面に粉糖を振る。	
		③ 上の部分になる生地に刻んだピスタチオをのせる。	
		焼成：	
		上火：170℃/下火：160℃ 24分（2枚天板）	
		【苺のサンドクリーム】	
		① フルゴロブルーベリーにプチドリップを加え混ぜ合わせておく。	
		② 生クリームとグラニュー糖でホイップし、加糖練乳を加えさらにホイップする。	
		③ ②のホイップクリームに①を加え丁寧に混ぜ合わせる。	
		④ 生地にサンドクリームを絞りもう一枚を重ねる。	
			
タカ食品			
フルゴロストロベリー 1kgX6	果肉入りソース		
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		レシピ No. 31041	
		文書番号:Ka310122	