

# 苺と紅茶のマリアージュ

～春の香り～



苺との相性が良いとされるアールグレイ（紅茶）を組み合わせ、ムース&ゼリーの仕立てにしてみました。果肉たっぷりのフルゴロをのせたちょっと贅沢なデザートです。

**春向け商品**

としておすすめです

【材料名】		【製法】	
【アールグレイのジュレ】 35 g		① 水aを沸騰させアールグレイを入れ3分蒸らす。	
水 a	300 g 45.7%	② イナアガーF、グラニュー糖、トレハロースを一緒にし、水bに分散させる。	
アールグレイ	6 g 0.9%	③ ②に①を加え85℃まで加熱する。	
水 b	250 g 38.1%	④ 容器に流し冷やし固める。（前日）	
イナアガーF *1	15 g 2.3%	【パンナソース】	
グラニュー糖	60 g 9.1%	解凍させておき、使用前にヘラでほぐす。	
トレハロース	25 g 3.8%	【あまおうのムース】	
合計	656 g 100.0%	① 解凍した桜あまおうとグラニュー糖、ゼラチンを一緒に混ぜ合わせ加熱する。（62℃）	
【パンナソース】 23 g		② レモン果汁、ジェイ・フォルテ、アルザスフレーズを加えて冷却する。	
<b>デセルブラン</b>		③ ホイップした生クリームを混ぜ合わせる。	
【あまおうのムース】 35 g		【容器：伊藤景パック産業／IK74-146ルポPS】	
<b>桜あまおうP004</b>	400 g 39.3%	桜 あまおう P004	
グラニュー糖	90 g 8.8%	1kg×5 冷凍ピューレ	
ゼラチン21	9 g 0.9%	フルゴロ ストロベリー	
レモン果汁	10 g 1.0%	1kgX6 果肉入りソース	
ジェイ・フォルテ フレーズ*2	1 g 0.1%		
アルザスフレーズ *3	8 g 0.8%		
生クリーム（35%）	500 g 49.1%		
合計	1018 g 100.0%		
【果肉】 26 g			
<b>フルゴロストロベリー</b>			
*1:伊那食品工業			
*2:ナリヅカコーポレーション			
*3:ドーバー洋酒貿易			
<b>タカ食品</b>			
桜 あまおう P004			
1kg×5 冷凍ピューレ			
デセルブラン			
0.8kg×6			
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。		№ No. 31078	
タカ食品工業株式会社		文書番号:Ka301023	



フルゴロストロベリー  
あまおうのムース  
パンナソース  
アールグレイのジュレ