エキゾティックフルーツ サバラン

ココナッツ風味のブラマンジェとパッションフルーツの酸味をアクセントにしたサバランに果実の食感たっぷりのフルゴロマンゴーソースをかけたカップデザートです。

夏向け商品 としておすすめです

【材料名】

【サバラン生地】20gx19個分

インスタントドライイースト *1	3 g	0.7%
グラニュー糖	10 g	2.5%
食塩	3 g	0.7%
強力粉	75 g	18.5%
薄力粉	75 g	18.5%
牛乳	70 g	17.2%
全卵	120 g	29.6%
バター	50 g	12.3%
合計	406 g	100.0%

【シロップ】

水	700 g	62.8%
グラニュー糖	200 g	18.0%
オレンジゼスト	0.5 個分	0.0%
レモンゼスト	0.5 個分	0.0%
シナモンスティック	1 本	0.1%
紅茶葉（ティーバッグ）	2 個	0.2%
FEパッションフルーツ E-723	200 g	18.0%
ソミュール トリプルセック*2	10 g	0.9%
合計	1,114 g	100.0%

【ブラマンジェ ココ】30g/個

デセールブラン	800 g	80.0%
FEココナッツ E-716	200 g	20.0%
合計	1000 g	100.0%

【製法】

【サバラン生地】

① 粉類を合わせてふるい、バター以外の材料全てをミキサーボウルに入れてフック、またはビーターをセットし、低速で回し始める。

② 粉気がなくなったら速度を上げてしっかりと網の目状にグルテンが形成された生地を作る。

③ 室温に戻したバターを加え混ぜこむ。ツヤのある生地にまとまったら生地をポッシュに入れ、型に20gづつ絞り込む。
（直径5cm、底径3.8cm、高さ2.8cmフレキシパン使用）

④ ホイロまたはオーブン近くの温かい場所に置き、約２倍の大きさになるまで発酵させてから焼成する。
180～200℃、15～20分目安

⑤ 焼成後すぐに型からはずす。

【シロップ】

① 水、グラニュー糖、削いだオレンジ、レモンの表皮、シナモンスティックを火にかけ沸騰させる。

② 火からおろて紅茶ティーバッグを加え、表面をラップで蓋をして10分ほど抽出後シロップを漉す。

③ ②にパッションピューレを加え、60℃まで温め、トリプルセックを加えてサバランをトランペする。

【ブラマンジェ ココ】

① 解凍したデセールブランとピューレを湯せんで混ぜながら滑らかな状態になるまで加熱溶解する。（約70℃）

② デザートカップに30g流し、冷やし固める。

タカ食品

ﾌﾙｺﾞﾛ ﾏﾝｺﾞｰ 1KgX6 果肉入りソース	FE ｺｺﾅｯﾂ E-716 1kg×5 冷凍ピューレ
FE ﾊﾟｯｼｮﾝﾌﾙｰﾂ E-723 1kg×5 冷凍ピューレ	ﾃﾞｾｰﾙ ﾌﾞﾗﾝ 0.8K×6 フラワーペースト

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。

ﾚｼﾋﾟ No. 00000

タカ食品工業株式会社

エキゾティックフルーツ サバラン

【材料名】

【組み立て、仕上げ】

フルゴロ マンゴー	40 g/個
クレームシャンティイ	16 g/個
シナモンパウダー	適量
ラムまたはトリプルセック	適量
（お好みで）	

*1 saf赤または金
*2ドーバー洋酒貿易

【製法】

【組み立て、仕上げ】

① トランペしたサバランを4等分し、そのうち2つを固まったブラマンジェココの上に乗せる。
② お好みでラム、またはトリプルセックなどアルコールをプラスする場合はサバランの上に掛ける。
③ サバランの回りにフルゴロマンゴーを注ぎ入れる。
④ サバランの上にクレームシャンティイを絞り、シナモンパウダーをトッピングする。

タカ食品

ﾌﾙｺﾞﾛ ﾏﾝｺﾞｰ 1KgX6 果肉入りソース	FE ｺｺﾅｯﾂ E-716 1kg×5 冷凍ピューレ
FE ﾊﾟｯｼｮﾝﾌﾙｰﾂ E-723 1kg×5 冷凍ピューレ	ﾃﾞｾｰﾙ ﾌﾞﾗﾝ 0.8K×6 フラワーペースト

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。

ﾚｼﾋﾟ No. 00000

タカ食品工業株式会社