

たっぷり白桃のデザート



ライチのリキュールでトロピカル風にしたデザートブランを冷やし固め、白桃の果肉たっぷりのフルーツソースとゼリーを盛り合わせた瑞々しいデザートです。

通年商品

としておすすめです

【材料名】 12個分	【製法】														
<p>【パンナコッタ】</p> <table border="1"> <tr> <td>デザートブラン</td> <td>660 g</td> <td>97.1%</td> </tr> <tr> <td>マスネ リキュール ド ライチ*1</td> <td>20 g</td> <td>2.9%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>680 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <p>*1: ドーバー洋酒貿易</p>	デザートブラン	660 g	97.1%	マスネ リキュール ド ライチ*1	20 g	2.9%		680 g	100.0%	<p>【パンナコッタ】</p> <p>① デセルブランを湯煎で70℃まで加温、溶解し、リキュールドライチを加え混ぜ合わせる。</p> <p>② カップに注ぎ入れ冷却する。(55g)</p> <p>【クリアゼリー】 (前日作製)</p> <p>① グラニュー糖とトレハロース、マニスラスジェと一緒に混ぜ合わせる。</p> <p>② 水に分散させ火にかける。(85℃)</p> <p>③ バットに入れ冷却する。</p> <p>【組立て】</p> <p>① 冷却したデザート・ブランの上にクリアゼリーをスプーンですくってのせる。(40g)</p> <p>② その上にフルゴロ白桃をのせる。(40g)</p> <p>③ クリアゼリーをスプーンで薄くすくってのせる。(10g)</p>					
デザートブラン	660 g	97.1%													
マスネ リキュール ド ライチ*1	20 g	2.9%													
	680 g	100.0%													
<p>【クリアゼリー】</p> <table border="1"> <tr> <td>水</td> <td>540 g</td> <td>78.3%</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>60 g</td> <td>8.7%</td> </tr> <tr> <td>トレハロース</td> <td>78 g</td> <td>11.3%</td> </tr> <tr> <td>マニスラスジェ *2</td> <td>12 g</td> <td>1.7%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>690 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <p>*2: 富士商事</p>	水	540 g	78.3%	グラニュー糖	60 g	8.7%	トレハロース	78 g	11.3%	マニスラスジェ *2	12 g	1.7%	合計	690 g	100.0%
水	540 g	78.3%													
グラニュー糖	60 g	8.7%													
トレハロース	78 g	11.3%													
マニスラスジェ *2	12 g	1.7%													
合計	690 g	100.0%													
<p>【トッピングフルーツ】</p> <table border="1"> <tr> <td>フルゴロ白桃</td> <td>480 g</td> </tr> </table> <p>容器: 伊藤景パック産業 IK グレースPS</p>	フルゴロ白桃	480 g	<p>フルゴロ白桃 クリアゼリー パンナコッタ</p>												
フルゴロ白桃	480 g														

タカ食品	
デザートブラン 800gX6	フルゴロ 白桃 1kg × 6 果肉入りソース