

ブルーベリーのクレメ



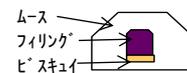
果肉たっぷりブルーベリーソースの クレメダンジュ風デザートです。

チーズとヨーグルトを使用した爽やかな口当たりの軽いムースで、果肉たっぷりブルーベリーソースを包み込んだ、爽やかなクレメダンジュ風のデザートです。



年間商品として お勧めです。

【材料名】			【製法】		
<ビスキュイ>			<ビスキュイ>		
凍結卵黄 (20%加糖)	100 g	22.5%	① 卵黄、グラニュー糖aでホイップする。		
グラニュー糖 a	5 g	1.1%	② 卵白、グラニュー糖bでメレンゲを作る。		
卵白	140 g	31.5%	③ ①に②を1/3を混ぜ合わせ薄力粉を1/2さっくり混ぜ合わせ、それを繰り返す。		
グラニュー糖 b	100 g	22.5%	④ 最後に②1/3をさっくり合わせる。		
薄力粉	100 g	22.5%	⑤ 丸口金で絞って (6g) 粉糖を振る。		
	445 g	100.0%			
<ムース> 20個取り			最終比重 : 0.40		
クリームチーズ	100 g	14.7%	焼成 :		
ヨーグルト	180 g	26.5%	上火 : 220°C/下火 : 190°C 8分		
生クリーム	240 g	35.3%	<ムース>		
レモン果汁	4 g	0.6%	① 軟らかくしたクリームチーズにヨーグルトを数回に分けて混ぜ合わせる。		
イタリアンメレンゲ	150 g	22.1%	② ホイップした生クリームをあわせる。		
水 (30)			③ レモン果汁をさっくり混ぜ合わせる。		
グラニュー糖 (100)			④ イタリアンメレンゲを作製中に溶解したゼラチンを加える。		
卵白 (50)			⑤ ③に2回に分けて混ぜ合わせる。		
ゼラチン (加水25g)	5 g	0.7%	<ブルーベリーシロップ>		
	679 g	100.0%	① 水、グラニュー糖でシロップを作り、フルゴロブルーベリーを混ぜ合わせて冷却する。		
<ブルーベリーシロップ>			② ビスキュイにシロップを染み込ませる。		
グラニュー糖 (50)	20 g	18.2%	<フィリング>		
水 (100)	40 g	36.4%	① フルゴロブルーベリーとシロップを混ぜ合わせる。		
フルゴロブルーベリー	50 g	45.5%	② シリコン型に入れ、ビスキュイをのせて冷凍する。		
	110 g	100.0%			
<フィリング>			【組み立て】		
フルゴロブルーベリー	70 g	70.0%	OPPシートにムースを絞り (13g)、冷凍したフィリングを置き、またムースを絞って (20g) 容器に入れる。		
ヌージュレークイックSP	30 g	30.0%			
	100 g	100.0%			



タカ食品

フルゴロ ブルーベリー 1kg×6 (果肉入りソース)	ヌージュレークイックSP 1kg×6 (上掛け)
--------------------------------	-----------------------------

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

レピ[®] No.: 51004

文書番号: Ka120121