

たっぷりりんごのデザート



デセールブランを冷やし固めた上に、リンゴの果肉たっぷり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】 10個分		【製法】
【パンナコッタ】 デセール ブラン 550 g		【パンナコッタ】 ① デセール・ブランを湯煎で70℃まで加温し溶解する。 ② カップに注ぎ入れ冷却する。(55 g)
【クリアゼリー】 水 450 g 78.3% グラニュー糖 50 g 8.7% トレハロース 65 g 11.3% マニスラスジェ *1 10 g 1.7% 合計 575 g 100.0%		
*1:富士商事		【クリアゼリー】 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。 ② 水に分散させ火にかける。(85℃) ③ バットに入れ冷却する。
【トッピングフルーツ】 フルゴロリンゴ 400 g		
容器：伊藤景パック産業 IK グレースPS		【組立て】 ① 冷却したデセール・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。(40 g) ② その上にフルゴロリンゴをのせる。(40 g) ③ クリアゼリーをスプーンで薄くすくってのせる。(12 g)



フルゴロリンゴ
 クリアゼリー
 デセールブラン

タカ食品	
デセール ブラン 800gX6	フルゴロ リンゴ 1kg × 6 果肉入りソース