

キウイ・ヨーグルトテリーヌ



ヨーグルトとクリームチーズを合わせた生地
の中央に「果肉入りのキウイソース」を入れ
低温でじっくり焼き上げました。
上面にもフレッシュ感のあるキウイソースをか
けた爽やかな風味のバイクドケーキです。

夏向け商品

としておすすめですよ

【材料名】

【ヨーグルト生地】

クリームチーズ	180 g	18.3%
プレーンヨーグルト	240 g	24.5%
コンデンスミルク	60 g	6.1%
生クリーム (40%)	120 g	12.2%
薄力粉	20 g	2.0%
ゼラチン21 *1	9 g	0.9%
水 (膨潤用)	36 g	3.7%
トリプルセック	6 g	0.6%
レモン果汁	10 g	1.0%
卵白	160 g	16.3%
グラニュー糖	140 g	14.3%
合計	981 g	100.0%

【フィリング】

	40g	／台
フルゴロキウイ	300 g	98.0%
オブパラ 極細 *2	6 g	2.0%
合計	306 g	100.0%

【トッピング】

	40 g	／台
フルゴロキウイ	280 g	

*1: 新田ゼラチン

*2: 伊那食品工業

*試食容器: 伊藤景パック産業

IK55φ65フローラルPS

【製法】

型: 73×133×40H・・・7台分

【ヨーグルト生地】

- ① 軟らかくしたクリームチーズをフードプロセッサーに入れヨーグルトを2回に分けて攪拌しながら混ぜ合わせる。
- ② コンデンスミルクと生クリームを加え攪拌する。
- ③ 薄力粉を加え攪拌する。
- ④ 湯煎で溶解したゼラチンとトリプルセックを加え攪拌する。
- ⑤ レモン果汁を加え攪拌する。
- ⑥ 卵白、グラニュー糖で軟らかめのメレンゲを作り (比重0.36) ⑤と混ぜ合わせる。
- ⑦ 比重が0.59程度になるまでかき混ぜる。
- ⑧ シリコン紙を敷いた型に生地を90g入れ20分冷凍。(生地温-10℃)

【フィリング】ヨーグルト生地の前に準備

- ① フルゴロキウイにオブパラを混ぜ合わせる。
- ② 20分冷凍した生地にフィリングを中央部分にのせる。
- ③ その上に生地を50g平らに入れオーブンに入れる。

焼成:

上火: 130℃/下火: 135℃ 50分

30分後ロール紙を表面に付着しないようにかぶせる。(湯煎焼き)

【トッピング】

冷却後底面を上にし、上面にのせる。



トッピング

生地

フィリング

タカ食品

フルゴロキウイ

1kg×6

果肉入りソース

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

レシピ No. 31045

文書番号: Ka250422