

紅玉のムース



果肉たっぷりフルゴロリンゴのソースを、国産紅玉のムースに詰めて、ヌージュレールージュでつやつやにコーティングしました。カットするととろけるソースが出てきます。

秋冬商品

としておすすめです

【材料名】			【製法】		
【紅玉のムース】 30g			【紅玉のムース】		
牛乳	110 g	11.7%	①	グラニュー糖aにゼラチンを混ぜ合わせる。	
凍結加糖卵黄20	50 g	5.3%	②	牛乳に卵黄を入れ、桜紅玉50gと①を混ぜ合わせて加熱する。	
グラニュー糖a	20 g	2.1%	③	桜紅玉（残り300g）を混ぜ合わせて粗熱を抜く。	
ゼラチン21	13 g	1.4%	④	ホイップした生クリームと③を混ぜ合わせる。	
桜 紅玉P005	350 g	37.4%	⑤	レモン果汁とカルバドスを加える。	
レモン果汁	8 g	0.9%	⑥	卵白、グラニュー糖b、水でイタリアンメレンゲを並行して作り⑤と混ぜ合わせて冷却する。	
カルバドス	16 g	1.7%	⑦	半球シリコン型に20g絞り入れ下記りんごのクーリを入れ、またムースを10g絞り入れ冷凍する。	
生クリーム（35%）	200 g	21.3%	【りんごのクーリ】（1時間以上前に仕込む）		
卵白	70 g	7.5%	①	フルゴロリンゴにプチドリップを混ぜる。	
グラニュー糖b	70 g	7.5%	②	水とガムシロップを加えてかき混ぜる。	
水	30 g	3.2%	③	シリコン型に25gずつ入れ冷凍する。	
合計	937 g	100.0%	【組立て】		
【りんごのクーリ】 25g			①	ダイヤモンド生地にシャンティイ（配合外）を絞り紅玉のムースを張り付ける。	
フルゴロリンゴ	180 g	77.3%	②	40℃に温調した上掛けを掛ける。	
プチドリップ *1	3 g	1.3%	③	トレーにのせピスタチオとオーナメントを付ける。	
水	30 g	12.9%	【上掛け】		
ガムシロップ	20 g	8.6%	ヌージュレールージュ 200 g 97.1%		
合計	233 g	100.0%	水（任意） 6 g 2.9%		
*1:伊那食品工業			合計 206 g 100.0%		
【その他】					
クレームダイヤモンド生地（配合外）			上掛け		
ピスタチオ			りんごのクーリ		
オーナメント			紅玉のムース		
容器：伊藤景パック産業			容器：伊藤景パック産業		
IK93-60K ローストッド／蓋71H A-PET			IK93-60K ローストッド／蓋71H A-PET		

タカ食品		タカ食品	
桜 紅玉 P005	フルゴロリンゴ	フルゴロリンゴ	果肉入りソース
1kg×5 冷凍ピューレ	1KgX6	1KgX6	
ヌージュレールージュ SP			
1kgX6 上掛け			