

トロピカル・バナナ



果肉たっぷりバナナのソースと、その風味を引き立たせるバニラのムース&パイナップルのゼリーでトロピカル感を付与した夏のデザートです。

夏向け商品

としておすすめです

【材料名】	【製法】																					
<p>【バニラムース】 35 g</p> <table border="1"> <tr><td>牛乳</td><td>420 g</td><td>38.1%</td></tr> <tr><td>凍結卵黄20</td><td>125 g</td><td>11.3%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>110 g</td><td>10.0%</td></tr> <tr><td>ゼラチン21 *1</td><td>6 g</td><td>0.5%</td></tr> <tr><td>バニラエキストラクト40 *2</td><td>2 g</td><td>0.2%</td></tr> <tr><td>生クリーム (35%)</td><td>440 g</td><td>39.9%</td></tr> <tr><td>合計</td><td>1103 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>*1：新田ゼラチン *2：ナリツ カコ-ホ-レション</p>	牛乳	420 g	38.1%	凍結卵黄20	125 g	11.3%	グラニュー糖	110 g	10.0%	ゼラチン21 *1	6 g	0.5%	バニラエキストラクト40 *2	2 g	0.2%	生クリーム (35%)	440 g	39.9%	合計	1103 g	100.0%	<p>【バニラムース】</p> <ol style="list-style-type: none"> 牛乳、卵黄、バニラを混ぜ合わせる。 グラニュー糖とゼラチンを混ぜ合わせる。 ①に②を加え加熱して（82℃）から冷却する。 ホイップした生クリームと③を丁寧に混ぜ合わせる。 容器に絞り入れ冷凍庫へ入れる。 <p>【フィリング】 バニラムースの表面がしっかりしたら少しほぐしたデセールブランを平にのせ冷凍する。</p> <p>【パイナップルゼリー】</p> <ol style="list-style-type: none"> ヌージュレドゥブレに水を少し加えほぐす。 残りの水を加え火にかけて溶かす。 溶かして40℃に温めたFEパインを加える。 55℃以下になったら、冷凍したフィリングの上に注ぎ入れて再度冷凍する。 <p>【トッピング】 シャンティを絞り、その上からフルゴロバナナを添える。</p>
牛乳	420 g	38.1%																				
凍結卵黄20	125 g	11.3%																				
グラニュー糖	110 g	10.0%																				
ゼラチン21 *1	6 g	0.5%																				
バニラエキストラクト40 *2	2 g	0.2%																				
生クリーム (35%)	440 g	39.9%																				
合計	1103 g	100.0%																				
<p>【フィリング】</p> <table border="1"> <tr><td>デセールブラン</td><td>25 g</td></tr> </table>	デセールブラン	25 g																				
デセールブラン	25 g																					
<p>【パイナップルゼリー】 30 g</p> <table border="1"> <tr><td>ヌージュレドゥブレSP</td><td>100 g</td><td>27.8%</td></tr> <tr><td>水</td><td>180 g</td><td>50.0%</td></tr> <tr><td>FEパイン E-704</td><td>80 g</td><td>22.2%</td></tr> <tr><td>合計</td><td>360 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	ヌージュレドゥブレSP	100 g	27.8%	水	180 g	50.0%	FEパイン E-704	80 g	22.2%	合計	360 g	100.0%										
ヌージュレドゥブレSP	100 g	27.8%																				
水	180 g	50.0%																				
FEパイン E-704	80 g	22.2%																				
合計	360 g	100.0%																				
<p>【トッピング】</p> <table border="1"> <tr><td>シャンティ</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>フルゴロバナナ</td><td>28 g</td></tr> </table>	シャンティ	4 g	フルゴロバナナ	28 g																		
シャンティ	4 g																					
フルゴロバナナ	28 g																					



シャンティ
 フルゴロバナナ
 パイナップルゼリー
 デセールブラン
 バニラムース

タカ食品		タカ食品	
フルゴロバナナ	果肉入りソース	デセールブラン	フラワーペースト
1kg×6		0.8K×6	
ヌージュレドゥブレ SP	上掛け	FEパイン E-704	冷凍ピューレ
1kgX10		1kg×5	

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

LPレ No. 31095

文書番号:Ka040325