

フルーツパンナコッタ(キウイ)

～夏向け商品～



ココナッツをふんだんに使用したパンナコッタに程よい酸味のキウイフルーツをトッピングしました。

トップにクリスタルゼリーを使用し清涼感を出しました。

※パンナコッタとガーニチュールは冷凍可能

夏向け商品

としておすすめです

【材料名】			【製法】
【パンナコッタ】			【パンナコッタ】 ① ゼラチン21を水で膨潤させる。 ② FEココナッツピューレを解凍する。(品温30℃以下) ③ グラニュー糖、伊那ア ⁺ Fを粉体混合する。 ④ 生クリーム35、牛乳を手鍋で一煮立ちする。(蛋白が変性を起こさない様に注意をする。) ⑤ ④に③を加えて攪拌しながら加熱する。(95℃以上98℃まで) ⑥ ⑤を火から下ろし80℃以下で①を溶かし合わせる。 ⑦ ⑥が60℃以下になったら手早く②を混ぜ合わせる。(品温50℃以上) ⑧ ⑦を容器に流して。冷蔵庫へ。 【ガーニチュール】 【クリスタルゼリー】 ① お湯にトレハロースを溶かす。(煮立たせない事) ② グラニュー糖、パールアガーゴールドを粉体混合しておく。 ③ 水に②を入れ攪拌しながら温度を上げる。(95℃以上98℃まで) ④ ③に①を攪拌しながら火に掛ける。(80℃まで) ⑤ ④を火から下ろし、ゼラチン21を混ぜ合わせる。 ⑥ ⑤を裏ごしする。 ⑦ ⑥を攪拌しながら50℃に冷却する。そこにホワイトキュラソーを混ぜ合わせる。 ⑧ ⑦をバットに流して、冷蔵庫で固める。 【モンタージュ】 ① 容器に流したパンナコッタ ② ①にフルゴロを絞る。(冷凍する) ③ 解凍した②に砕いた水ゼリーを乗せる。
FEココナッツピューレE-716	250 g	38.6%	
生クリーム35	200 g	30.9%	
牛乳	150 g	23.2%	
グラニュー糖	25 g	3.9%	
伊那アガーF※1	4 g	0.6%	
ゼラチン21※2	3 g	0.5%	
水	15 g	2.3%	
合計	647 g	100.0%	
【ガーニチュール】			
フルゴロ各種	30 g	100.0%	
【クリスタルゼリー】			
お湯	180 g	30.9%	
トレハロース	40 g	6.9%	
水	320 g	54.9%	
グラニュー糖	30 g	5.1%	
パールアガーゴールド※3	10 g	1.7%	
ホワイトキュラソー※4	2 g	0.3%	
ゼラチン21※2	1 g	0.2%	
合計	583 g	100.0%	
※1：伊那食品工業(株)			
※2：新田ゼラチン(株)			
※3：富士商事(株)			
※4：ドーバー洋酒貿易(株)			
タカ食品			
フルゴロ ストロベリー 1kgX6	果肉入りソース	フルゴロ ブルーベリー 1kgX6	果肉入りソース
フルゴロ 白桃 1kgX6	果肉入りソース	フルゴロ キウイ 1kgX6	果肉入りソース
FE ココナッツ E-716 1kg×5	冷凍ピューレ		
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。 社内No. 32041 文書番号:Ka030822			
タカ食品工業株式会社			