

ショコラ・バナナヌ



コーヒー風味のデセールブランとバナナ果肉たっぷりのフルゴロ、なめらかなスイートチョコレートムースを組み合わせたなめらか食感デザートです。

通年商品

としておすすめです

【材料名】

【コーヒーフィリング】

デセールブラン	400 g
インスタントコーヒー	6 g
湯	6 g

【バナナフィリング】

フルゴロバナナSP	300 g
プチドリップ *1	4 g

【ムース・ショコラ】

牛乳	120 g	11.7%
生クリーム36%	40 g	3.9%
グラニュー糖	80 g	7.8%
凍結加糖卵黄20	80 g	7.8%
ゼラチン21 *2	4 g	0.4%
水	20 g	2.0%
FE バナナ E-721	100 g	9.8%
クーベルチュールスイート	180 g	17.6%
生クリーム35%	400 g	39.1%
合計	1024 g	100.0%

【上掛け】

ヌージュレーショコラSP

*1：伊那食品工業

*2：新田ゼラチン

容器：伊藤景パック/IKグレース

【製法】

【コーヒーフィリング】

- ① 解凍したデセールブランを湯煎で70℃まで加熱し湯で溶かしたインスタントコーヒーを混ぜる。
- ② 容器に注入し固まるまで冷却する。(25g)

【バナナフィリング】

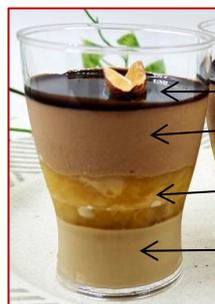
あらかじめフルゴロバナナとプチドリップを混ぜ合わせたものを容器に入れる。(45g)

【ムース・ショコラ】

- ① 牛乳、生クリーム、グラニュー糖、卵黄で加熱する。
- ② 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
- ③ 解凍したFEバナナと溶解したチョコレート均一に混ぜ合わせ粗熱を抜く。
- ④ ホイップした生クリームを混ぜ合わせる。容器に絞り入れ冷凍する。(25g)

【上掛け】

加熱したヌージュレーショコラを上面に流し入れる。(7g)



ヌージュレーショコラ

ムース・ショコラ

バナナフィリング

コーヒーフィリング

タカ食品

フルゴロバナナ
1kgX6 果肉入りソース

ヌージュレーショコラ SP
1kgX10 上掛け

デセールブラン
0.8K×6 フラワーペースト

FEバナナ E-721
1kg×5 冷凍ピューレ

この処方書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. 31097

文書番号: Ka180725