

たっぷりマンゴーのデザート



デセル・ブランを冷やし固めた上に、マンゴーの果肉たっぷりフルーツソースとゼリーを盛り合わせた瑞々しいデザートです。

通年商品

としておすすめです

【材料名】 10個分		【製法】
【パンナコッタ】		【パンナコッタ】
デセル・ブラン	550 g	① デセル・ブランを湯煎で70℃まで加温し溶解する。
		② カップに注ぎ入れ冷却する。(55 g)
【クリアゼリー】		【クリアゼリー】
水	450 g 78.3%	① グラニュー糖とトレハロース、マニスラスジェと一緒に混ぜ合わせる。
グラニュー糖	50 g 8.7%	② 水に分散させ火にかける。(85℃)
トレハロース	65 g 11.3%	③ バットに入れ冷却する。
マニスラスジェ *1	10 g 1.7%	
合計	575 g 100.0%	
*1:富士商事		
【トッピングフルーツ】		【組立て】
フルゴロマンゴー	400 g	① 冷却したデセル・ブランの上にクリアゼリーをスプーンですくってのせる。(40 g)
		② その上にフルゴロマンゴーをのせる。(40 g)
		③ クリアゼリーをスプーンで薄くすくってのせる。(12 g)
容器：伊藤景パック産業 IK グレースPS		

タカ食品	
デセル・ブラン 800gX6	フルゴロマンゴー 1kg×6 果肉入りソース