

ブルーベリーフロマージュロール



フルゴロブルーベリーベースの粒感を感じる
甘さ控えめのコンフィチュールと優しいチーズ
風味のクリームを軽い食感のスポンジで包
みました。

夏向け商品

としておすすめです

【材料名】

【ロール生地】 8取り天板 (29.5x39.0cm) 1枚分

| | | |
|------------------|-------|--------|
| 凍結冷凍卵黄20 | 150 g | 27.7% |
| グラニュー糖a | 25 g | 4.6% |
| 卵白 | 185 g | 34.1% |
| グラニュー糖b | 65 g | 12.0% |
| 薄力粉 | 54 g | 10.0% |
| バター | 30 g | 5.5% |
| 牛乳 | 20 g | 3.7% |
| 250GセトウチレモンペーストN | 3 g | 0.6% |
| パルメザンチーズパウダー | 10 g | 1.8% |
| 合計 | 542 g | 100.0% |

【ブルーベリーコンフィチュール】 100g/1本

| | | |
|------------------|-------|--------|
| フルゴロ ブルーベリー | 450 g | 65.7% |
| ヌージュレドゥブレSP | 225 g | 32.8% |
| 250GセトウチレモンペーストN | 5 g | 0.7% |
| 3タンネンドイツキルシュ*1 | 5 g | 0.7% |
| 合計 | 685 g | 100.0% |

【フロマージュクリーム】

| | | |
|-------------|-------|--------|
| 生クリーム (35%) | 190 g | 75.4% |
| グラニュー糖 | 12 g | 4.8% |
| クリームチーズ | 50 g | 19.8% |
| 合計 | 252 g | 100.0% |

【製法】

【ロール生地】

- ① 牛乳とバター、レモンペーストをボウルに入れ湯せんして50~60℃に温める。
- ② 卵黄とグラニュー糖aをミキサーボウルに入れ、リボン状に生地が垂れる程度まで充分に立てる。
- ③ 並行して別のミキサーボウルで卵白にグラニュー糖bを数回に分けて加えながらきめの細かいメレンゲを立てる。
- ④ ②に③を3~4回に分けて合わせ、ふるった薄力粉を合わせツヤが出るまでしっかり合わせる。
- ⑤ ④の一部と①を合わせた後、④のボウルに戻し均一に合わせる。
- ⑥ 底紙を敷いた天板に生地を流し表面をならす。表面全体にパルメザンチーズを散らし焼成する。200℃、12分目安

【ブルーベリーコンフィチュール】

- ① 小鍋にフルゴロブルーベリーとヌージュレドゥブレを入れ加熱溶解する。
- ② 火からおろしレモンペーストとキルシュを加え混ぜ合わせる。
- ③ 別容器に移し表面にラップを密着させ、冷蔵庫で冷やし固める。

【フロマージュクリーム】

- ① ミキサーボウルにグラニュー糖とクリームチーズを入れホイッパーで回し始める。
- ② 生クリームを少量づつ加えダマのないペースト状になったら残りすべてを加え、ホイップする。

タカ食品

| | |
|------------------------------------|---------|
| フルゴロブルーベリー 1kgX6 | 果肉入りソース |
| 250G セトウチレモンペースト 250g x 10コ x 2 | ペースト |

| | |
|------------------------|-----|
| ヌージュレドゥブレ SP 1kgX10 | 上掛け |
|------------------------|-----|

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。

レシピ No. 00000

タカ食品工業株式会社

ブルーベリーフロマージュロール

| 【材料名】 | 【製法】 | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-------|--------|-----|------|--------------------|------|-------|----|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【ブルーベリーシャンティイ】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>生クリーム (35%)</td> <td style="text-align: right;">200 g</td> <td style="text-align: right;">86.2%</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td style="text-align: right;">8 g</td> <td style="text-align: right;">3.4%</td> </tr> <tr> <td>フルゴロ ブルーベリー</td> <td style="text-align: right;">24 g</td> <td style="text-align: right;">10.3%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td style="text-align: right;">232 g</td> <td style="text-align: right;">100.0%</td> </tr> </table> <p>【仕上げ】</p> <p>クレームシャンティイ ブルーベリーシャンティイ ブルーベリー ミントなどハーブ</p> <p>*1ドーバー洋酒貿易</p> | 生クリーム (35%) | 200 g | 86.2% | グラニュー糖 | 8 g | 3.4% | フルゴロ ブルーベリー | 24 g | 10.3% | 合計 | 232 g | 100.0% | <p>【ブルーベリーシャンティイ】</p> <p>① フルゴロブルーベリーはあらかじめ適量をブレンダーにかけて滑らかな状態にしておく。</p> <p>② ①を24gと他の材料全てを一緒にホイップする。</p> <p>【組み立て、仕上げ】</p> <p>① ロール生地にフロマージュクリームを均一な厚さにナッペする。</p> <p>② ブルーベリーコンフィチュールをポッシュに入れ、巻き始めに1本と間隔をあけて更に2本（合計3本/100g）しぼり、手前から巻き上げる。</p> <p>③ 冷蔵庫で30分ほど落ち着かせたらカットし、仕上げの材料を使いデコレーションする。</p> |
| 生クリーム (35%) | 200 g | 86.2% | | | | | | | | | | | |
| グラニュー糖 | 8 g | 3.4% | | | | | | | | | | | |
| フルゴロ ブルーベリー | 24 g | 10.3% | | | | | | | | | | | |
| 合計 | 232 g | 100.0% | | | | | | | | | | | |

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <p>タカ食品</p> | |
| <p>フルゴロブルーベリー 1kgX6 果肉入りソース</p> | <p>ヌージュレットアップレ SP 1kgX10 上掛け</p> |
| <p>250G セトウチレモンペースト 250g × 10コ × 2 ペースト</p> | |
| | |