

たっぷりりんごのデザート



デセールブランを冷やし固めた上に、リンゴ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】														
<p>【パンナコッタ】</p> <table border="1"> <tr> <td>デセール ブラン</td> <td>550 g</td> </tr> </table>	デセール ブラン	550 g	<p>【パンナコッタ】</p> <p>① デセール・ブランを湯煎で70℃まで加温し溶解する。</p> <p>② カップに注ぎ入れ冷却する。(55g)</p>												
デセール ブラン	550 g														
<p>【クリアゼリー】</p> <table border="1"> <tr> <td>水</td> <td>450 g</td> <td>78.3%</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>50 g</td> <td>8.7%</td> </tr> <tr> <td>トレハロース</td> <td>65 g</td> <td>11.3%</td> </tr> <tr> <td>マニスラスジェ *1</td> <td>10 g</td> <td>1.7%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>575 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <p>*1: 富士商事</p>	水	450 g	78.3%	グラニュー糖	50 g	8.7%	トレハロース	65 g	11.3%	マニスラスジェ *1	10 g	1.7%	合計	575 g	100.0%
水	450 g	78.3%													
グラニュー糖	50 g	8.7%													
トレハロース	65 g	11.3%													
マニスラスジェ *1	10 g	1.7%													
合計	575 g	100.0%													
<p>【トッピングフルーツ】</p> <table border="1"> <tr> <td>フルゴロリンゴ</td> <td>400 g</td> </tr> </table>	フルゴロリンゴ	400 g	<p>【クリアゼリー】</p> <p>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。</p> <p>② 水に分散させ火にかける。(85℃)</p> <p>③ バットに入れ冷却する。</p> <p>【組立て】</p> <p>① 冷却したデセール・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。(40g)</p> <p>② その上にフルゴロリンゴをのせる。(40g)</p> <p>③ クリアゼリーをスプーンで薄くすくってのせる。(12g)</p>												
フルゴロリンゴ	400 g														
<p>容器：伊藤景パック産業 IK グレースPS</p>															

タカ食品	
デセールブラン 800gX6	フルゴロ リンゴ 1kg×6 果肉入りソース

この処方で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. 31078

タカ食品工業株式会社

文書番号: Ka030723