

# シャインマスカットのデザート



フレッシュ感のあるシャインマスカットジャムとミルク風味のムースを組み合わせた、清涼感のあるデザートです。

**夏～秋向け商品** としておすすめです

【材料名】	【製法】																																								
<p><b>【フィリング】</b></p> <table border="1"> <tr> <td>シャインマスカット L-4515SP</td> <td>25 g</td> </tr> </table> <hr/> <p><b>【ムース】</b></p> <table border="1"> <tr> <td>牛乳</td> <td>220 g</td> <td>36.5%</td> </tr> <tr> <td>生クリーム (35%)</td> <td>150 g</td> <td>24.9%</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>30 g</td> <td>5.0%</td> </tr> <tr> <td>加糖練乳</td> <td>40 g</td> <td>6.6%</td> </tr> <tr> <td>ゼラチン</td> <td>7 g</td> <td>1.2%</td> </tr> <tr> <td>膨潤水</td> <td>35 g</td> <td>5.8%</td> </tr> <tr> <td>クレームフェッテ (35%)</td> <td>120 g</td> <td>19.9%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>602 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <hr/> <p><b>【クリアゼリー】</b></p> <table border="1"> <tr> <td>水</td> <td>200 g</td> <td>87.0%</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>23 g</td> <td>10.0%</td> </tr> <tr> <td>パールアガーゴールド *1</td> <td>7 g</td> <td>3.0%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>230 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <p>*1: 富士商事 (冷凍の場合マニラ糖が1.8%使用)</p> <hr/> <p><b>【トッピング】</b></p> <table border="1"> <tr> <td>シャインマスカット L-4515SP</td> </tr> <tr> <td>シャインマスカット (生)</td> </tr> </table> <hr/> <p>容器：伊藤景パック産業 IK88-180ドルワPS</p>	シャインマスカット L-4515SP	25 g	牛乳	220 g	36.5%	生クリーム (35%)	150 g	24.9%	グラニュー糖	30 g	5.0%	加糖練乳	40 g	6.6%	ゼラチン	7 g	1.2%	膨潤水	35 g	5.8%	クレームフェッテ (35%)	120 g	19.9%	合計	602 g	100.0%	水	200 g	87.0%	グラニュー糖	23 g	10.0%	パールアガーゴールド *1	7 g	3.0%	合計	230 g	100.0%	シャインマスカット L-4515SP	シャインマスカット (生)	<p><b>【フィリング】</b></p> <p>カップの底にシャインマスカットLを丸口金で5g×5か所絞る。(下記組立てを参照)</p> <p><b>【ムース】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>牛乳、生クリーム、グラニュー糖、練乳を混ぜ合わせ火にかける。(85℃)</li> <li>膨潤させたゼラチンを①に加え溶解する。氷水で冷却する。</li> <li>軟らかめのクレームフェッテを混ぜ合わせてさらに冷却する。</li> </ol> <p><b>【クリアゼリー】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>グラニュー糖とパールアガーを一緒に混ぜ合わせ水に分散させ火にかける。(85℃)</li> <li>バットに入れ冷却する。</li> </ol> <p><b>【組立て】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>カップの底にシャインマスカットLを5か所絞る。</li> <li>ムースを35g流し入れ冷却する。</li> <li>表面中央にシャインマスカットLを5g絞る。</li> <li>シャインマスカット (生) のカットを上になべる。</li> <li>クリアゼリーをすくって40gのせる。</li> </ol> <div style="text-align: right;"> <p>シャインマスカット クリアゼリー ムース シャインマスカットL (底+上面中央)</p> </div>
シャインマスカット L-4515SP	25 g																																								
牛乳	220 g	36.5%																																							
生クリーム (35%)	150 g	24.9%																																							
グラニュー糖	30 g	5.0%																																							
加糖練乳	40 g	6.6%																																							
ゼラチン	7 g	1.2%																																							
膨潤水	35 g	5.8%																																							
クレームフェッテ (35%)	120 g	19.9%																																							
合計	602 g	100.0%																																							
水	200 g	87.0%																																							
グラニュー糖	23 g	10.0%																																							
パールアガーゴールド *1	7 g	3.0%																																							
合計	230 g	100.0%																																							
シャインマスカット L-4515SP																																									
シャインマスカット (生)																																									

## タカ食品

シャインマスカット L-4515SP 1kgX6	低糖度ジャム