

# 不知火のデザート



不知火（国産）のピューレを使用した果汁感のあるゼリーとなめらかなムースの組み合わせです。

**通年商品**

としておすすめで

【材料名】	【製法】																								
<p><b>【不知火ゼリー】 60 g</b></p> <table border="1"> <tr><td>水</td><td>550 g</td><td>52.7%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>75 g</td><td>7.2%</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>65 g</td><td>6.2%</td></tr> <tr><td>パールアガー冷凍用34</td><td>11 g</td><td>1.1%</td></tr> <tr><td>水あめ</td><td>30 g</td><td>2.9%</td></tr> <tr><td><b>桜 不知火 P031</b></td><td>310 g</td><td>29.7%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>3 g</td><td>0.3%</td></tr> <tr><td>合計</td><td>1044</td><td>100.0%</td></tr> </table>	水	550 g	52.7%	グラニュー糖	75 g	7.2%	上白糖	65 g	6.2%	パールアガー冷凍用34	11 g	1.1%	水あめ	30 g	2.9%	<b>桜 不知火 P031</b>	310 g	29.7%	レモン果汁	3 g	0.3%	合計	1044	100.0%	<p><b>【ゼリー】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① グラニュー糖と上白糖、パールアガー冷凍用34を混ぜ合わせる。</li> <li>② 水に加え分散させる。</li> <li>③ 水あめを加え火にかける。（85℃）</li> <li>④ 解凍された桜不知火とレモン果汁を加え、均一に混ぜ合わせる。</li> <li>⑤ 容器に注ぎ入れる。</li> </ol> <p><b>【ミニ充填のとき】</b> 1k55φ65フローラル：30g 3/4オンスカップ：16g</p> <p><b>【不知火ムース】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① ニューパールアガー16、グラニュー糖を混ぜ合わせ水にかき混ぜながら加えて75℃まで加熱する。</li> <li>② 桜不知火を混ぜ合わせて冷却する。</li> <li>③ ホイップした生クリームを混ぜ合わせる。</li> </ol>
水	550 g	52.7%																							
グラニュー糖	75 g	7.2%																							
上白糖	65 g	6.2%																							
パールアガー冷凍用34	11 g	1.1%																							
水あめ	30 g	2.9%																							
<b>桜 不知火 P031</b>	310 g	29.7%																							
レモン果汁	3 g	0.3%																							
合計	1044	100.0%																							
<p><b>【不知火ムース】 25 g</b></p> <table border="1"> <tr><td>水</td><td>310 g</td><td>29.8%</td></tr> <tr><td>ニューパールアガー16</td><td>30 g</td><td>2.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>150 g</td><td>14.4%</td></tr> <tr><td><b>桜 不知火 P031</b></td><td>250 g</td><td>24.0%</td></tr> <tr><td>生クリーム（35%）</td><td>300 g</td><td>28.8%</td></tr> <tr><td>合計</td><td>1040 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	水	310 g	29.8%	ニューパールアガー16	30 g	2.9%	グラニュー糖	150 g	14.4%	<b>桜 不知火 P031</b>	250 g	24.0%	生クリーム（35%）	300 g	28.8%	合計	1040 g	100.0%							
水	310 g	29.8%																							
ニューパールアガー16	30 g	2.9%																							
グラニュー糖	150 g	14.4%																							
<b>桜 不知火 P031</b>	250 g	24.0%																							
生クリーム（35%）	300 g	28.8%																							
合計	1040 g	100.0%																							
<p><b>【その他】</b></p> <p>シャンティ</p> <p>不知火（生）</p> <p>ミント</p> <p>（ゼリー）</p> <p>Brix:24</p> <p>pH:3.4</p>	<p>不知火ムース 不知火ゼリー</p>																								

容器：伊藤景パック産業<IK74-146 ルポPS>

タカ食品	
桜 不知火 P031 1kg×5	冷凍ピューレ

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. 31091

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka120424