

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】
【不知火ゼリー】 60 g			【ゼリー】 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。 ② 水に加え分散させる。 ③ 水あめを加え火にかける。（85℃） 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。 ⑤ 容器に注ぎ入れる。
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%	【ミニ充填のとき】 1k55φ65フローラル：30 g 3/4オンスカップ：16 g
桜 不知火 P031	310 g	29.7%	
レモン果汁	3 g	0.3%	
合計	1044	100.0%	
【不知火ムース】 25 g			【不知火ムース】 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。 ② 桜不知火を混ぜ合わせて冷却する。 ③ ホイップした生クリームを混ぜ合わせる。
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%	
桜 不知火 P031	250 g	24.0%	
生クリーム（35%）	300 g	28.8%	<p>不知火ムース 不知火ゼリー</p>
合計	1040 g	100.0%	
【その他】			
シャンティ			
不知火（生）			
ミント			
（ゼリー）			
Brix:24			
pH:3.4			

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