

りんごとヨーグルトのパンナコッタ



食べやすいサイズのりんご果肉の入ったソースと爽やかなヨーグルト風味のパンナコッタの組み合わせです。
 ほど良い酸味とりんごの食感を味わえます。

通年商品

としておすすめです

【材料名】	【製法】																																																						
<p>【フィリング】</p> <table border="1"> <tr> <td>紅玉 L-4513SP</td> <td>25 g</td> <td></td> </tr> </table> <hr/> <p>【ヨーグルトのパンナコッタ】</p> <table border="1"> <tr> <td>牛乳</td> <td>170 g</td> <td>43.7%</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>50 g</td> <td>12.9%</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>18 g</td> <td>4.6%</td> </tr> <tr> <td>パールアガーゴールド</td> <td>3 g</td> <td>0.8%</td> </tr> <tr> <td>プレーンヨーグルト</td> <td>90 g</td> <td>23.1%</td> </tr> <tr> <td>生クリーム (40%)</td> <td>50 g</td> <td>12.9%</td> </tr> <tr> <td>ハチミツ</td> <td>8 g</td> <td>2.1%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>389 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <hr/> <p>【クリアゼリー】</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 (冷凍の場合マニツジ[®] 1.8%使用)</p> <hr/> <p>【果肉】</p> <table border="1"> <tr> <td>フルゴロリンゴ</td> <td>20 g</td> <td></td> </tr> </table> <hr/> <p>【コーティング】</p> <table border="1"> <tr> <td>水</td> <td>20 g</td> <td>15.2%</td> </tr> <tr> <td>トレハロース</td> <td>12 g</td> <td>9.1%</td> </tr> <tr> <td>ヌージュレクイック</td> <td>100 g</td> <td>75.8%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>132 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table>	紅玉 L-4513SP	25 g		牛乳	170 g	43.7%	水	50 g	12.9%	グラニュー糖	18 g	4.6%	パールアガーゴールド	3 g	0.8%	プレーンヨーグルト	90 g	23.1%	生クリーム (40%)	50 g	12.9%	ハチミツ	8 g	2.1%	合計	389 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%	フルゴロリンゴ	20 g		水	20 g	15.2%	トレハロース	12 g	9.1%	ヌージュレクイック	100 g	75.8%	合計	132 g	100.0%	<p>【フィリング】</p> <p>カップの底に紅玉Lを丸口金で5か所絞る。 (5g × 5 組立て参照)</p> <p>【ヨーグルトのパンナコッタ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 牛乳と水を合わせる。 ② グラニュー糖とパールアガーを混ぜ合わせ、①に加え良くかき混ぜて85℃まで加熱する。 ③ ヨーグルトと生クリーム、ハチミツを混ぜ合わせ②に注ぎながらかき混ぜる。 <p>【クリアゼリー】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 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℃) ② バットに入れ冷却する。 <p>【コーティング】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 水にトレハを入れ火にかけて煮溶かす。 ② ヌージュレクイックと混ぜ合わせる。
紅玉 L-4513SP	25 g																																																						
牛乳	170 g	43.7%																																																					
水	50 g	12.9%																																																					
グラニュー糖	18 g	4.6%																																																					
パールアガーゴールド	3 g	0.8%																																																					
プレーンヨーグルト	90 g	23.1%																																																					
生クリーム (40%)	50 g	12.9%																																																					
ハチミツ	8 g	2.1%																																																					
合計	389 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%																																																					
フルゴロリンゴ	20 g																																																						
水	20 g	15.2%																																																					
トレハロース	12 g	9.1%																																																					
ヌージュレクイック	100 g	75.8%																																																					
合計	132 g	100.0%																																																					

タカ食品			
フルゴロリンゴ 1kgX6	果肉入りソース	紅玉 L-4513SP 1kgX6	低糖度ジャム
ヌージュレクイック SP 1kgX10	上掛け		

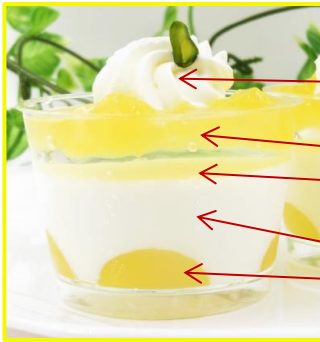
この処方では当社試作室での試作例です。実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

レピ[®] No. 31055

タカ食品工業株式会社

文書番号: Ka021122

りんごとヨーグルトのパンナコッタ

【材料名】	【製法】									
<p>【クレームフェットテ】</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">生クリーム (40%)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">200 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">92.6%</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">グラニュー糖</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">16 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">7.4%</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">合計</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">216 g</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: right;">100.0%</td> </tr> </table> <p>【トッピング】</p> <p>ピスタチオ (1/2カット)</p>	生クリーム (40%)	200 g	92.6%	グラニュー糖	16 g	7.4%	合計	216 g	100.0%	<p>【クレームフェットテ】</p> <p>① 生クリームにグラニュー糖を加えホイップする。</p> <p>【組立て】</p> <p>① 容器の底にフィリング（紅玉L）を丸口金で5か所絞る。(5g×5)</p> <p>② パンナコッタを55g流し入れ、冷やし固める。</p> <p>③ クリアゼリーをスプーンなどですくってのせる。(40g)</p> <p>④ クレームフェットテを中央に絞る。(4g)</p> <p>⑤ 果肉（フルゴロリンゴ）をのせる。(20g)</p> <p>⑥ コーティングを細い口金で⑤の上に絞る。(2g)</p> <p>⑦ ピスタチオをのせる。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="margin-left: 200px;"> <p>← クレームフェットテ</p> <p>← フルゴロリンゴ</p> <p>← クリアゼリー</p> <p>← パンナコッタ</p> <p>← 紅玉L</p> </div>
生クリーム (40%)	200 g	92.6%								
グラニュー糖	16 g	7.4%								
合計	216 g	100.0%								
<p>容器：伊藤景パック産業</p> <p style="text-align: center;">I K 7 4 - 5 1 H P S</p>										

タカ食品			
フルゴロリンゴ	1kgX6	果肉入りソース	紅玉 L-4513SP
ヌージュレ クイック SP	1kgX10	上掛け	低糖度ジャム

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。 №No. 31055

タカ食品工業株式会社 文書番号:Ka021122