金の紅玉ムース



青森県産紅玉りんごをスリタイプにしたフレッシュ感のある低糖度ジャムと、果肉たっぷりりんごのソースで作り上げた風味の良いムースです。

通年商品

としておすすめです

【材料名】		
【ムース・紅玉】	20個	
牛乳	200 g	22. 4%
加糖冷凍卵黄20	50 g	5.6%
グラニュー糖a	20 g	2. 2%
ゼラチン21 *1	16 g	1.8%
膨潤水	80 g	8.9%
紅玉 L-4513SP	200 g	22. 4%
レモン果汁	6 g	0. 7%
カルバドス *2	16 g	1.8%
クレームフエッテ(35%)	200 g	22. 4%
卵白	70 g	7. 8%
グラニュー糖b	26 g	2. 9%
水	10 g	1. 1%
合計	894 g	100.0%
*1:新田ゼラチン		
*2:ドーバー洋酒貿易		
【センターフィリング】		
フルゴロリンゴ	150 g	60.0%
ヌージューレークイック	100 g	40.0%
合計	250 g	100.0%
【上掛け】		
ヌージュレールージュ	400 g	74. 8%
ヌージューレークイック	100 g	18. 7%
水	35 g	6. 5%
合計	535 g	100.0%
スプレーゴールド		

【製法】

【ムース・紅玉】

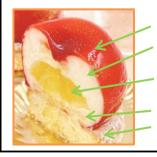
- ① 牛乳に卵黄、グラニュー糖aを加え加熱する。
- ② 膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
- ③ 紅玉 L-4513SP、レモン果汁、カルバドスをあわせ ②と均一に混ぜ合わせる。(冷却)
- ④ クレームフェッテを混ぜ合わせる。
- ⑤ グラニュー糖b、水でシロップを作り卵白に加えて イタリアンメレンゲを作る。
- ⑥ ④と混ぜ合わせる。(比重:0.62)

【センターフィリング】

- ① ヌージューレークイックを湯煎で温める。
- ② フルゴロリンゴを加え混ぜ合わせる。
- ③ シリコン型に22gずつ入れ、冷凍する。

【上掛け】

- ① 全材料をボールに入れる。
- ② 湯煎で40℃に加温し溶解する。
- ③ 冷凍状態のムースにかける。



上掛け+スプレー ムース・紅玉

センターフィリング

ジョコンド(配合外) クレームダマンド(配合外)

タカ食品

7 73 DC HH			
フルゴロリンゴ		紅玉 L-4513SP	
1kg×6	果肉入りソース	1kgX6	低糖度ジャム
ヌーシ゛ュレー ルーシ゛ュ SP		ヌーシ゛ュレー クイック SP	
1kgX6	上掛け	1kgX10	上掛け

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。 りた タカ食品工業株式会社 文書番号

レシピNo. 31076