

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】		【製法】	
【ムース・紅玉】 20個		【ムース・紅玉】	
牛乳	200 g 22.4%	①	牛乳に卵黄、グラニュー糖aを加え加熱する。
加糖冷凍卵黄20	50 g 5.6%	②	膨潤させたゼラチンを加え溶解する。
グラニュー糖a	20 g 2.2%	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)
ゼラチン21 *1	16 g 1.8%	④	クレームフェットを混ぜ合わせる。
膨潤水	80 g 8.9%	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。
紅玉 L-4513SP	200 g 22.4%	⑥	④と混ぜ合わせる。(比重:0.62)
レモン果汁	6 g 0.7%	【センターフィリング】	
カルバドス *2	16 g 1.8%	①	ヌージュールクイックを湯煎で温める。
クレームフェット (35%)	200 g 22.4%	②	フルゴロリンゴを加え混ぜ合わせる。
卵白	70 g 7.8%	③	シリコン型に22gずつ入れ、冷凍する。
グラニュー糖b	26 g 2.9%	【上掛け】	
水	10 g 1.1%	①	全材料をボールに入れる。
合計	894 g 100.0%	②	湯煎で40℃に加熱し溶解する。
*1:新田ゼラチン		③	冷凍状態のムースにかける。
*2:ドーバー洋酒貿易			
【センターフィリング】		上掛け+スプレー ムース・紅玉	
フルゴロリンゴ	150 g 60.0%	センターフィリング	
ヌージュールクイック	100 g 40.0%	ジョCOND (配合外)	
合計	250 g 100.0%	クレームダマンド (配合外)	
【上掛け】			
ヌージュールージュ	400 g 74.8%		
ヌージュールクイック	100 g 18.7%		
水	35 g 6.5%		
合計	535 g 100.0%		
スプレーゴールド			

タカ食品			
フルゴロリンゴ	紅玉 L-4513SP		
1kg×6	1kgX6	果肉入りソース	低糖度ジャム
ヌージュールージュ SP	ヌージュールクイック SP		
1kgX6	1kgX10	上掛け	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. 31076

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka250523