

MY'S DARK RUM

マイズ・ダークラム・リキュール

ラム酒発祥の地と言われるバルバドス産ラム原酒をベースに、ジャマイカのヘビータイプラムをブレンドした新しいラム。バルバドスラムもジャマイカラムも同じイギリスをルーツに持つラムの名産地です。その2種類のラムの親和性が最高の風味を作り出します。新しいラム、「マイズ・ダークラム・リキュール」を是非お試しください!!

バルバドスラム → ジャマイカと同じイギリスのスコッチウイスキー製造の影響を受けた、しっかりとした酒質の太さが特徴。また華やかな風味も併せ持つ。

ジャマイカラム → やはりイギリスのスコッチの影響を受け、非常に力強く濃厚な味わいが特徴。



「マイズ・ダークラム・リキュール」

55% 20L バッグインボックス

40% 20L バッグインボックス

40% 1.8L ペットボトル (1ケース6本入り)

※上記各商品ともエキス分(糖分2.2%)

スピリッツでカラメルを入れ色調整をする場合、30度以上の製造が出来なくなりました。「マイズ・ダークラム・リキュール」もこれに該当するため、糖分を2.2%添加しリキュール規格となります。風味的にはスピリッツと殆ど変わらず、逆に深みが出てより美味しくなりました。

宏洋株式会社

〒105-0021 東京都港区東新橋 2-16-3 カーザベルソーレ 3F

TEL. 03-5733-3900 FAX. 03-5733-3903

URL. <http://koyo-inc.com> E-mail. sales@koyo-inc.com



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	ガトーショコラ・木頭柚子&マイズダークラム 制作/菊地賢一シェフ(パティスリー レザネフォール)			
コラボ企業	宏洋 株式会社			
特徴	<p>代表的なチョコレート菓子のガトーショコラと近年注目されている木頭柚子を合わせました。濃厚なチョコレート風味と爽やかな柚子の香りをつなぐために「マイズ・ダークラム・リキュール」を使用しました。フルーティで力強い新しいタイプのラム酒を是非ともお試しください。</p>			
コラボ製品	DI冷凍木頭ゆずペースト			
	マイズ・ダークラム・リキュール40°			
	材料	10	個分	
	【ケーキショコラ生地】		【ガナッシュ・マイズ・ダークラム】	
	マジパンペースト	300g	ショコラノワール	125 g
	無塩バター	270g	38%生クリーム	62 g
	グラニュー糖(1)	58g	マイズ・ダークラム・リキュール40°	11 g
	カソナード	20g	牛乳	20 g
	卵黄	160g	転化糖	7 g
	卵白	140g	DI冷凍木頭ゆずペースト	10 g
	グラニュー糖(2)	70g	バニラビーンズ	少量
	薄力粉	117g		
	ココアパウダー	62g		
	ベーキングパウダー	3g		
	マイズ・ダークラム・リキュール40°	19g		
	オレンジコンフィ	130g		
	DI冷凍木頭ゆずペースト	100g		
	ショコラノワール	40g		
作り方				
<p>【ケーキショコラ生地】</p> <ol style="list-style-type: none"> マジパンペーストとバターを混ぜる。 グラニュー糖(1)とカソナードを①と混ぜる。 卵黄を②に少しづつ加えて乳化させる。 卵白とグラニュー糖(2)でメレンゲを立てる。 ③に粉類を混ぜ合わせてグルテンを少し出すように混ぜる。 マイズ・ダークラム・リキュールと、木頭柚子ペーストと、オレンジコンフィを⑤に加える。 ④のメレンゲと⑥を混ぜてショコラノワールを加える。 170°Cのオーブンで40分焼成後、マイズ・ダークラム・リキュールをたっぷり吹きかける。 <p>【ガナッシュ・マイズ・ダークラム】</p> <ol style="list-style-type: none"> 生クリームと牛乳と転化糖とバニラを沸騰させる。 ショコラノワールと木頭柚子ペーストと①を乳化させる。 混ざったらハンドブレンダーをかける。 <p>【仕上げ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ガナッシュをケーキショコラの上に薄くサンドして完成です！ 				