

Mont-blanc au Sakura et griotte



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材

山真産業株式会社・花びら舎



— さくらとグリオットのモンブラン —

桜風味とグリオットの酸味がアクセントになった 春を感じさせるモンブランです

配合

※約 40 台分

- DI 冷凍ダイヤモンドタルト 40 個
- グランベル 冷凍グリオットポーレ 320g
- 生クリーム 1200g
- グラニュー糖 90g
- なめらか桜あんペースト (国産桜) ... 1500g
- 牛乳又は生クリーム 150g
- 桜花塩漬 (国産) 適量

作り方

- ① DI 冷凍ダイヤモンドタルトに冷凍グリオットポーレを 1 台につき 8g のせる。
- ② 生クリームとグラニュー糖をホイップして絞る。
- ③ なめらか桜あんペースト (国産桜) に牛乳又は生クリームを加え絞りやすい固さにする。
- ④ ②の上に③を絞りお好みで脱塩した桜花塩漬を飾る。

使用原材料

DI 冷凍 ダマンドタルト



解凍後すぐに見えるアーモンドクリーム入りのタルト(フランス産バター使用)。
フルーツタルトやモンブラン、フロランタンの土台など幅広く使うことができます。

原材料：小麦粉、砂糖、卵、ショートニング、アーモンドパウダー、バター、
食塩/トレハロース、ベーキングパウダー、(一部に乳成分・卵・小麦・
アーモンドを含む)

原産国：ベトナム 荷姿：48個×4B



グランベル 冷凍 グリオットポーレ



時間をかけてキャンディング(加糖)することで、
フルーツそのものの持つ味・香りが凝縮されています。

原材料：さくらんぼ、砂糖、さくらんぼ濃縮果汁、洋酒/安定剤(ローカストビーンガム、
キサントガム)、pH調整剤、ゲル化剤(ペクチン(りんご由来))

原産国：フランス 荷姿：500g×8



なめらか桜あんペースト(国産桜)

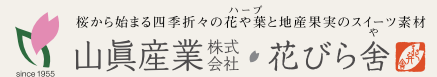


国産無添加の桜葉をペースト状に
加工し、練り込んだ、香り豊かな桜あんです。

原材料：白生あん(白いんげん豆(ミャンマー産))、砂糖、桜葉ペースト
/トレハロース、クチナシ色素

原産国：日本 原料原産地：日本(桜葉) ミャンマー(白いんげん豆)

荷姿：1kg×12袋



桜花塩漬(国産)



国産・八重桜の花を白梅酢に漬込み、塩漬にしました。

原材料：桜の花(国産)、漬け原材料(食塩、梅酢)/酸味料、ミョウバン

原産国：日本 原料原産地：日本

荷姿：80g×15袋×2合、1kg×10袋

