

Entrer en l'été

2022
Summer

aux Citrons et Pêche blanches



— レモンピーチムース —

レモンと白桃が織りなす、夏テイストのムース・アントルメです。

配合

【A ピーチムース】

DI 冷凍ホワイトピーチピューレ	100g
グラニュー糖	60g
生クリーム	30g
板ゼラチン	2g
水	10g
合計	202g

【B レモンムース】

プロフェッショナルスキーズ	30g
卵黄	40g
卵白	30g
グラニュー糖	60g
無塩バター	30g
生クリーム	150g
グラニュー糖	10g
水	15g
板ゼラチン	3g
合計	368g

【C ゼリー】

グランベル 冷凍ポーレ コンサントレモン	80g
プロフェッショナルスキーズ	10g
水	100g
グラニュー糖	50g
板ゼラチン	4.5g
水	22.5g
合計	267g
やわらか白桃 2つ割 1号缶	300g

※16cm ホール型

作り方

- DI ホワイトピーチピューレ、グラニュー糖を沸かし、ふやかしたゼラチンを混ぜ、粗熱をとる。
- 生クリームを6分立てし、①と混ぜ、底にラップをした12cmのセルクルに入れ、冷やし固める。
- バター以外のaの材料をボウルに入れ湯銭をかけ、もったりするまで混ぜる。火からおろし、バターを加えて混ぜ、ふやかしたゼラチンを混ぜ、粗熱をとる。
- 生クリームを6分立てにし、③に加え混ぜ合わせる。
- 16cmのセルクルに②を乗せ、④を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 鍋にグランベル 冷凍ポーレ コンサントレモン、プロフェッショナルスキーズ、グラニュー糖、水を入れ熱し、戻したゼラチンを加えよく混ぜ、粗熱をとる。
- ⑤にやわらか白桃 2つ割を並べ、⑥を流し入れ冷やし固める。
- セルクルから抜き完成。

使用原材料

グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモン

フランス・ガルニエ社の優れた技術を利用して製造された、レモンの砂糖漬け。
低温で長時間のキャンディングと濃縮行程により、レモンの風味を強くした製品です。



原材料：レモン、砂糖 / pH 調整剤、酸化防止剤 (V.C)
原産国：フランス
荷 姿：1kg×4



DI 冷凍ホワイトピーチピューレ

Brix20±2 度、PH4.3±0.5。
白桃の甘くまろやかな風味を生かし、
日本国内でフレッシュなピューレに加工しました。



原材料：白桃、砂糖 / 香料、酸味料
原産国：日本 原料原産地：中国
荷 姿：1kg×5



三和缶詰 やわらか白桃 2つ割 1号缶

国産白桃で培った追熟管理技術を中国で再現し、柔らかくに仕上げた製品です。



原材料：白もも、砂糖 / 酸味料、酸化防止剤 (V.C)
原産国：中国 原料原産地：中国
荷 姿：1号缶 (28 ~ 36ヶ) ×6



ポッカサッポロ

プロフェッショナルスクィーズ シチリアレモン果汁 100%



シチリア産レモン果汁 100%。
レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現した、
香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン
原産国：日本
荷 姿：1ℓ×6本

