

カカオパルプピューレと抹茶のムース

ヘーゼルナッツ入り 抹茶のババロア

		g		%		
1	抹茶(尚)	20	g	2.5	%	①.抹茶とグラニュー糖をすり混ぜる
2	グラニュー糖	90	g	11.1	%	②.卵黄 ヘーゼルナッツペースト 牛乳Aの70gを ①に混ぜダマの無いようにのばしていく
3	卵黄	70	g	8.6	%	③.牛乳Bの350gを沸かして②に合わせ アングレーズを炊く
4	ヘーゼルナッツペースト	8	g	1.0	%	④.③にゼラチンを加え、冷ます
5	牛乳A	70	g	8.6	%	⑤.④を冷まして6~7分立ての生と合わせる
6	牛乳B	350	g	43.0	%	
7	板ゼラチンシルバー	6	g	0.7	%	
8	38%生クリーム(6~7分立)	200	g	24.6	%	
	total	814	g	100.0	%	

カカオパルプピューレのムース

カカオパルプゼリーベース

1	カカオパルプピューレA	115	g	14.7	%	①.カカオパルプピューレAを沸騰させ、ゼラチンと グランマルニエエキストラクトを加える
2	板ゼラチンシルバー	10	g	1.3	%	
3	グランマルニエエキストラクト	6	g	0.8	%	

カカオパルプポンプ

1	カカオパルプピューレB	60	g	7.7	%	①.卵黄とグラニュー糖を混ぜる
2	グラニュー糖	50	g	6.4	%	②.①に沸かしたカカオパルプピューレを加え アングレーズを炊く
3	冷凍加糖卵黄	60	g	7.7	%	③.②をミキサーの高速で白っぽくなるまで しっかり立てる

イタリアメレンゲ

1	グラニュー糖A	48	g	6.1	%	①.グラニュー糖Aと水でシロップを118°Cまで煮詰め グラニュー糖Bと卵白でイタリアンメレンゲを作る
2	水	16	g	2.0	%	
3	グラニュー糖B	4	g	0.5	%	
4	卵白	32	g	4.1	%	

1	38%フェツテ(6~7分立)	380	g	48.7	%
---	----------------	-----	---	------	---

total	781	g	100.0	%
-------	-----	---	-------	---

合わせ方

- ①.カカオパルプゼリーベースにカカオパルプポンプを加え
- ②.①にフェツテを加える
- ③.②にイタリアンメレンゲを加える

抹茶のババロア

		g		%
1	抹茶の(尚)	7	g	2.2
2	グラニュー糖	30	g	9.4
3	冷凍加糖卵黄	25	g	7.8
4	牛乳A	30	g	9.4
5	牛乳B	110	g	0.6
6	板ゼラチンシルバー	2	g	36.1
7	45%生クリーム(ホイップしない)	115	g	0.0
	total	319	g	100.0

- ①.抹茶とグラニュー糖をすり混ぜる
- ②.卵黄 牛乳Aの30gを
①に混ぜダマの無いようにのばしていく
- ③.牛乳Bの110gを沸かして②と合わせ
アングレーズを炊く
- ④.③にゼラチンを加え、冷ます
- ⑤.④を冷ましてホイップしていない生と
合わせる



吉田産業株式会社

