



素材
シリーズ

木頭ゆずの メレンゲ / ムラングシヤンティ

～爽やかな香りがいっぱいに広がります～

グランベル
カスピューレへ
変更もおすすめ！



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

木頭ゆずのメレンゲ / ムラングシャンティ



《配合》直径3～4cm 約50～60個

【木頭ゆずのメレンゲ】

イタリアンメレンゲ	120g
卵白	100g
グラニュー糖	200g
水	60g
DI木頭ゆずピューレ★	40g

【ムラングシャンティ】

DI木頭ゆずペースト★	適量
食用色素(黄色)※お好みで	適量
シャンティ	適量
チョコレート	適量
デコレーションシュガー	適量

★は池伝オリジナル商品

《工程》

【木頭ゆずのメレンゲ】

- ①イタリアンメレンゲを仕込み、DI木頭ゆずピューレを優しく合わせる。
- ②天板に絞り、80℃で3時間程度、乾燥するまで焼成する。

【ムラングシャンティ】

- ①木頭ゆずメレンゲを仕込み、途中、お好みで食用色素を加える。
- ②円形に絞って焼き、2枚1組にする。
- ③サンド面にDI木頭ゆずペーストを薄く塗る
- ④シャンティを挟んで立て、柚子に見立てて飾る。

※アレンジ※

【カシスメレンゲ】

DI木頭ゆずピューレをグランベルカシスピューレ★に変更してください。

DI 木頭ゆずピューレ —KITO YUZU PUREE—



荷姿：1kg×3×4
原産国：日本
賞味期限：製造日含め2年
保存方法：要冷凍(−18℃以下)

【特徴】

木頭ゆずが持つ豊かな風味がさらに際立つよう、使用部位を果汁と果皮に限定して作るピューレで、生の果実のような爽やかな香りと酸味を表現できます。

DI 木頭ゆずペースト —KITO YUZU PASTE—



荷姿：1kg×3×4
原産国：日本
賞味期限：製造日含め2年
保存方法：要冷凍(−18℃以下)

【特徴】

ゆずの種・皮・果汁を全て使い、ゆずの魅力である香りや苦みを丸ごと閉じ込めています。冷凍状態でも固くならないため、必要分だけ取り出して使用することができます。