

# Cassata aux Fruits Rouges



伊那食品工業株式会社

2022  
Summer



## — カッサータ —

フルーツの酸味がアクセントになった、口どけ滑らかで濃厚なカッサータです。

### 配合

35% 生クリーム A	320g
イナゲル アルター S	3.2g
グラニュー糖	120g
リコッタチーズ (またはクリームチーズ)	500g
35% 生クリーム B	80g
合計	1023.2g

グランバル 冷凍メランジェフリユイホール	適量
グランバル 皮むきグリーンピスタチオ	適量

### 作り方

- ① イナゲル アルター S とグラニュー糖を混ぜておき、生クリーム A に加えて 8 分立てにする。
- ② リコッタチーズ (またはクリームチーズ) と生クリーム B を混ぜ、ハンドブレンダーで滑らかにする。
- ③ ①と②を混ぜ合わせる。
- ④ グランバル 冷凍メランジェフリユイホールとグランバル皮むきグリーンピスタチオ (適宜刻む) を加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ 容器に充填し、急速冷凍する。

凍ったままでも、半解凍でも OK

## 使用原材料

### グランベル 冷凍メランジェフリュイホール

いちご、木いちご、赤すぐり、ブルーベリー、ブラックベリー、さくらんぼのフレッシュな食感が生きています。



原材料：森いちご、木いちご、赤すぐり、ブルーベリー、ブラックベリー、さくらんぼ

原産国：フランス

荷 姿：500g×8



### グランベル 皮むきグリーンピスタチオ

「ナッツの女王」として名高いイタリア南部のシシリー島産ピスタチオ。鮮やかな緑と風味、コク、甘みを備えた最高級品です。



原材料：ピスタチオ

原産国：イタリア

荷 姿：500g×20



### 伊那食品工業 イナゲル アルター S

生クリームを保形安定製剤。

添加量が少なく、生クリーム本来の味を邪魔しません。

低脂肪タイプの生クリームの保型性向上や、夏場のダレ防止にも効果的です。



原材料：澱粉、ゼラチン、寒天／安定剤（増粘多糖類）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10袋、10kg×1袋

 伊那食品工業株式会社