

Pate au chocolat-menthe double

2023
Summer



— ダブルチョコミントのタルト —

リッチで濃厚なタルトショコラが爽やかミント味に。

配合

※6個分

【ミントガナッシュ】

ホワイトチョコレート……………200g
 生クリーム……………100g
 無塩バター……………20g
 フレッシュミント・プラス(生地中1.5%添加)…5g

【チョコミントクリーム】

スイートチョコレート……………50g
 生クリーム……………150g
 フレッシュミントFDパウダー……………6g

DI冷凍バタータルトカップ……………6個
 フレッシュミントFDパウダー(トッピング用)…適量

作り方

【チョコミントクリーム】

- ① 生クリームの半量を沸騰寸前まで加熱する。
- ② ①にスイートチョコレートを加えなめらかになるまで混ぜる。
- ③ ②が室温まで冷めたら残りの生クリーム、フレッシュミントFDパウダーを加え混ぜ合わせ冷蔵庫で一晩休ませる。

【ミントガナッシュ】

- ① ボウルにホワイトチョコレートをいれ、沸騰寸前まで加熱した生クリームを注ぎ混ぜ合わせる。
- ② なめらかになるまで混ぜ合わせ室温に戻したバター、フレッシュミント・プラスを加える。

【仕上げ】

- ① DI冷凍バタータルトカップにミントガナッシュを流し冷やし固める。
- ② 固まったらチョコミントクリームを絞り、フレッシュミントFDパウダーを茶こしで振りかける。

使用原材料

DI 冷凍バタータルトカップ

バターの配合量(23.6%)は、タルトとしては極限の数値。

バターの風味が香ばしい高級洋菓子店のタルトが、解凍するだけで味わえます。



原材料：小麦粉、バター、砂糖、卵、ショートニング、食塩
 /ベーキングパウダー、(一部に乳成分・卵・小麦を含む)

原産国：ベトナム 荷 姿：約18g×48個×6B



山眞産業 フレッシュミント・プラス

ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。

ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。

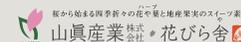


原材料：水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物、寒天/クチナシ色素、増粘多糖類

原産国：日本

原料原産地：日本(ミント葉)、オーストラリア(ミント抽出物)

荷 姿：100g×15袋×2合、500g×20袋



山眞産業 フレッシュミントFDパウダー

ミントペーストを着色、着香しフリーズドライ加工したパウダーです。

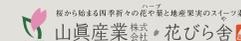
チョコレート等への混ぜ込みや、トッピングにご使用いただけます。



原材料：砂糖、デキストリン、ミントペースト(砂糖、ミント)、寒天/酸化澱粉、
 香料、クチナシ色素

原産国：日本

荷 姿：30g×15袋×2合、500g×10袋



Tigre au chocolat-menthe



— チョコミントのティグレ —

ローマジパンを使用したリッチな味わいの生地にもントの爽快感を合わせました。

配合

※40個分

【ティグレ生地】

- コンディマ ローマジパン MOCNA 500g
- 粉糖 160g
- 全卵 550g
- 薄力粉 50g
- コーンスターチ 50g
- 無塩バター 300g
- フレッシュミント・プラス(生地中に7.4%添加) 130g
- DI チップチョコレート 35g

【ミントチョコレート】

- 洋生ホワイトチョコレート 300g
- 太白胡麻油 60g
- フレッシュミントFDパウダー 18g

作り方

【ティグレ生地】

- ① コンディマ ローマジパン MOCNA をボウルに入れる。
- ② 別のボウルに全卵を入れ人肌程度に温める。
- ③ ①に②を少しずつ混ぜ合わせなめらかにする。
- ④ ③に粉糖を加え混ぜ合わせる。
- ⑤ フレッシュミント・プラス、合わせて篩った薄力粉とコーンスターチを加え混ぜ合わせる。
- ⑥ 溶かした無塩バター、DI チップチョコレートの順に加える。
- ⑦ ティグレ型に流し、150℃に予熱したオーブンで約16分焼成する。

【ミントチョコレート】

- ① 溶かした洋生ホワイトチョコレートに太白胡麻油、フレッシュミントFDパウダーを混ぜ合わせる。
- ② 粗熱が取れたティグレ生地のくぼみに流し入れる。

使用原材料

コンディマ ローマジパン MOCNA

カリフォルニア産アーモンドを使用し、伝統的な製法で作られたローマジパン。MONA スペイン産アーモンドに比べて風味がまろやかです。



原材料：アーモンド、砂糖、転化糖／アルコール
 原産国：ドイツ
 荷姿：6.25kg



DI チップチョコレート

焼いても形が残るチップ状のチョコレート。クッキー、パウンドケーキ、トッピングなどに最適です。



原材料：砂糖、カカオマス、植物油脂、全粉乳、乳糖、ココアバター
 ／乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
 原産国：日本 荷姿：1kg×10

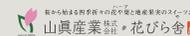


山眞産業 フレッシュミント・プラス

ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。



原材料：水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物、寒天／クチナシ色素、増粘多糖類
 原産国：日本
 原料原産地：日本(ミント葉)、オーストラリア(ミント抽出物)
 荷姿：100g×15袋×2合、500g×20袋

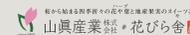


山眞産業 フレッシュミントFDパウダー

ミントペーストを着色、着香しフリーズドライ加工したパウダーです。チョコレート等への混ぜ込みや、トッピングにご使用いただけます。



原材料：砂糖、デキストリン、ミントペースト(砂糖、ミント)、寒天／酸化澱粉、香料、クチナシ色素
 原産国：日本
 荷姿：30g×15袋×2合、500g×10袋



Dessert à la menthe et mandarine

2023
Summer

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



— ミントとマンダリンのカップデザート —

ホワイトチョコレートを加えたマンダリンのムースは濃厚。
爽やかなミントのゼリーとのバランスを楽しめます。

配合

牛乳 …………… 210g
卵黄 …………… 100g
グランベル 冷凍マンダリンポーレ …… 160g
グランベル ゼラチンパウダー 200 …… 6g
水 …………… 30g
ホワイトチョコレート …………… 270g
クリームフェッテ …………… 600g
ソミュール …………… 15g

四季のゼリー ミント …………… 3000g

※190ccのカップ 30個分

作り方

- ① グランベル ゼラチンパウダーを水でふやかしておく。
- ② 鍋に牛乳、グランベル 冷凍マンダリンポーレをいれて沸騰直前まで温める。
- ③ ボウルにいれた卵黄に②をそそぎ混ぜ合わせる。
鍋に戻し82℃に加熱して①のゼラチンを入れる。
- ④ 溶かしておいたホワイトチョコレートを③に混ぜ合わせる。
- ⑤ 熱が取れたらソミュールを加える。
- ⑥ 6分立てにした生クリームを混ぜ合わせカップに流し冷やし固める。
- ⑦ ⑥に四季のゼリー ミントを絞り、好みでグレープフルーツやミントを飾る。

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

グランベル 冷凍マンダリンポーレ

長時間低温で加圧。

フルーツそのものの味・香りが凝縮されています。



原材料：マンダリンオレンジ、砂糖 / pH調整剤、安定剤（キサンタンガム・ローカストビーンガム）

原産国：フランス

荷 姿：500g×8



グランベル ゼラチンパウダー 200

ゼリー強度 190 ~ 210g。

溶解しやすい作業性に優れた豚皮を原料にしたゼラチンパウダーです。



原材料：ゼラチン

原産国：ドイツ

荷 姿：1kg×12



山真産業 四季のゼリー ミント

国産ミント葉を使用した爽快感のあるゼリーです。

便利な口栓付で、絞るだけで簡単に季節感を演出できます。



原材料：砂糖、還元水飴、ミント抽出物、ミント葉

／ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤、青色1号、黄色4号

原産国：日本

荷 姿：500g×20袋

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

洋菓子材料の総合会社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札幌支店 〒002-8881 札幌市北区百合が原7-2-1 TEL. 011-772-9888
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町1-6-33 TEL. 022-352-5237
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区御新町2-8-15 TEL. 025-275-5136
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7 TEL. 048-654-1420
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13 TEL. 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋港区小宮通3-22-1
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市藤橋2-15-1
福岡支店 〒811-0311 福岡市南区榎手4-25-1
熊本出張所 〒962-0913 熊本市東区屋ノ上4-11-47
本 社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5

TEL. 052-363-3001
TEL. 06-4866-2151
TEL. 092-578-1585
TEL. 096-285-4202
TEL. 03-3503-0531

Sandwich au beurre de à la menthe

2023
Summer



— ミントのオープンバターサンド —

ミントのバタークリームとレモン。すっきりした味わいで満足感もあるスイーツです。

配合

※12個分

バタークリーム※…………… 300g
フレッシュミント・プラス (4.4%) …… 15g
トランパドライレモン G (タカ食品) …… 25g

DI 冷凍クッキー生地 ココア…………… 12枚

※バタークリーム

無塩バター…………… 100g
ショートニング…………… 100g
卵白…………… 80g
グラニュー糖…………… 8g
◆水…………… 30g
◆グラニュー糖…………… 80g

作り方

- ① <バタークリームを作る>無塩バター、ショートニングを室温に戻し、泡立て器でクリーム状にしておく。
- ② 鍋の中に◆水、◆グラニュー糖を入れて 117℃まで煮詰める。
- ③ 卵白とグラニュー糖を入れて泡立て、②をボウルの淵から少しずつ流し入れる。
- ④ 加え終わったら高速回転で冷めるまでしっかり立てる。
- ⑤ ④に①を加えなめらかな状態になるように混ぜる。
- ⑥ フレッシュミント・プラス、トランパドライレモン G を加え混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥をセルクルに絞り、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑧ <クッキーを焼成する。>DI 冷凍クッキー生地を 160℃に予熱したオープンで 22～26 分焼成する。
- ⑨ 粗熱のとれた⑧に⑦を乗せる。

使用原材料

DI 冷凍クッキー生地 ココア

ココアの香りが口のちいばいに広がる素朴な味わい。

カット済みなので、冷凍のまま並べて焼くだけです。焼き上がり後サイズ 4.5～5.0cm。



原材料：小麦粉、バター、砂糖、ココア、卵黄（卵を含む）、ショートニング/香料

原産国：日本

荷姿：225枚 × 1C/S

他シリーズ

プレーン



紅茶



ピスタチオ



アーモンド



抹茶



山眞産業 フレッシュミント・プラス



ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。
ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。

原材料：水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物、寒天/クチナシ色素、増粘多糖類

原産国：日本

原料原産地：日本（ミント葉）、オーストラリア（ミント抽出物）

荷姿：100g × 15袋 × 2合、500g × 20袋