

# Tiramisu coloré



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 ハーブ 花びら舎

## au printemps



### — 春いろのなめらかティラミス —

桜の上品な香りに苺の酸味はバランスのとれた味わいです。春らしい彩りが目を引きます。

#### 配合

※150ccのカップ  
30個分

#### 作り方

- マスカルポーネチーズ ..... 500g
- 生クリーム ..... 1000g
- グラニュー糖 ..... 200g
- グランベル ゼラチンパウダー 200 ..... 15g
- 水 ..... 75g
- W サクラ・プラス (生地中 5%添加) ..... 88g
- スポンジ ..... 適量
- グランベル 冷凍フレーズピューレ ..... 適量
  
- ホイップクリーム ..... 適量
- さくらパールチョコ (国産桜) ..... 適量
- 苺 ..... 適量

- ① シート状のスポンジを 3cm 角でカットして、上にグランベル冷凍フレーズピューレを塗る。
- ② グランベル ゼラチンパウダー 200 を水でふやかしておく。
- ③ マスカルポーネにグラニュー糖、W サクラ・プラスを加えなめらかになるまで混ぜる。
- ④ 湯せんで溶かした②に③を馴染ませながら混ぜ合わせる。
- ⑤ 8 部立てにした生クリームを④に混ぜ合わせたらティラミス生地をカップに絞る。  
中心に①を入れさらにティラミス生地を絞る。冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ホイップクリーム、苺、さくらパールチョコ (国産桜) でデコレーションする。

# 使用原材料

## グランベル 冷凍フレーズピューレ



イチゴを10%加糖し、ピューレにした製品。  
自然のままの味わいです。加熱殺菌済み。

原材料：いちご、砂糖

原産国：フランス

荷姿：1kg×6



## 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 W サクラ・プラス

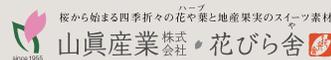


脱塩した桜葉漬・桜花漬を加糖ペーストにし、色素をプラスしました。  
これ一つで桜の色・味・風味をつけることができます。

原材料：砂糖（国内製造）、水あめ、桜花塩漬、桜葉塩漬、梅酢  
／コチニール色素、pH調整剤

原産国：日本 原料原産地：中国

荷姿：100g×15袋×2合、500g×20袋



## 山真産業 さくらパールチョコ（国産桜）



サクサク食感の小さな粒状シリアルにさくらチョコレートをコーティング。  
国産の桜花・桜葉を使用しています。

原材料：ココアバター（外国製造）、砂糖、乳糖、全粉乳、小麦クランチ、植物油脂、  
桜加工品、水あめ／香料、乳化剤、光沢剤、着色料（赤ダイコン色素、  
赤ビート色素）、酸味料、（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）

原産国：日本 原料原産地：日本

荷姿：50g×15袋×2合、500g×10袋

