かがやく“笑顔”のために
森永乳業

Été

2023 Summer

— été —

チーズとヨーグルトの酸味、マンゴーの甘味を併せた冷凍と冷蔵のどちらでも美味しいデザートです。

配合

【生スフレチーズケーキ】 ※30 個分

メレンゲベース	360g
レモン果汁	18g
粉ゼラチン	13.5g
水	67.5g
業務用ヨーグルト ヨープ N	150g
チーズケーキベース	420g
クリーム	450g

【マンゴージュレ】

マンゴーピューレ	483g
パッションピューレ	27g
グラニュー糖	80g
グランベル 板ゼラチンシルバー	8g
ジン	21g

【マンゴークリーム】 （作りやすい分量）

マンゴーピューレ	500g
パッションピューレ	45g
グラニュー糖	450g
全卵	500g
グランベル 板ゼラチンシルバー	6g
バター	700g

【組み立て】

DI 冷凍バタータルトカップ	30 個
チーズケーキベース	600g

作り方

【生スフレチーズケーキ】

① ゼラチンを戻し、40℃まで温めた業務用ヨーグルト ヨープ N に加えて混ぜる。
② チーズケーキベースと合わせる。
③ 7 分立てにしたクリームを合わせる。
④ メレンゲベースとレモン果汁でイタリアンメレンゲを立てて加え、型に流して固める。

【マンゴージュレ】

① ピューレの一部とグラニュー糖を合わせて温め、戻したグランベル 板ゼラチンシルバーを加える。
② 残りのピューレ、ジンと合わせて漉す。

【マンゴークリーム】

① ピューレ、グラニュー糖、全卵を合わせて加熱し、とろみをつける。
② 戻したグランベル 板ゼラチンシルバーを加え、漉す。
③ バターを加え、乳化させる。

【組み立て】

① DI バタータルトカップの内側にチーズケーキベースを数ミリの厚さに塗る。
② 生スフレチーズケーキを乗せ、中央にマンゴークリームを絞る。

ICEDEN CORPORATION

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

グランベル 板ゼラチンシルバー

ゼリー強度 152 ～ 168g。 1 枚当たり約 3.3g ドイツ エバルト社の板ゼラチンは
厳選された豚皮を原料に、 近代的な設備のもとに生産されています。

原材料：ゼラチン
原産国：ドイツ
荷　姿：500g×50

森永乳業　チーズケーキベース

オーストラリア産クリームチーズと北海道産マスカルポーネチーズを使用し、
オペレーションし易い硬さに調整しました。 冷蔵庫から取り出して、 調温
せずにそのままご使用いただくことが可能です。

原材料：ナチュラルチーズ（オーストラリア製造、 国内製造）、 砂糖、 脱脂粉乳
／酸味料、 安定剤（ローカストビーンガム）、（一部に乳成分を含む）
原産国：日本　荷　姿：1kg×6 袋

森永乳業　業務用ヨーグルト　ヨープ N

乳酸菌は殺菌しているため、 開封後も風味に変化が少なく均一な品質で
長く使用できます。 ヨーグルト素材として生食や練り込み等様々な用途に
使用できるロングライフの業務用ヨーグルトです。

原材料：乳製品（国内製造、 オーストラリア製造）、 ゼラチン、 寒天、 乳酸菌（殺菌）
／安定剤（増粘多糖類）、 香料（一部に乳成分、 ゼラチンを含む）
原産国：日本　荷　姿：1000ml×12 本

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

札幌支店 〒002-8081 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 新潟市東区卸新町 2-848-15 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 名古屋市港区小割通 3-22-1 TEL. 052-363-3001
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1 TEL. 06-4866-2151
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1 TEL. 092-574-1585
熊本出張所 〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47 TEL. 096-285-4202
本社 〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5 TEL. 03-3503-0531