

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
ハーブ
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
クリームフェツテ	600g
ソミュール	15g
四季のゼリー ミント	3000g

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。

※190cc のカップ 30 個分

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

