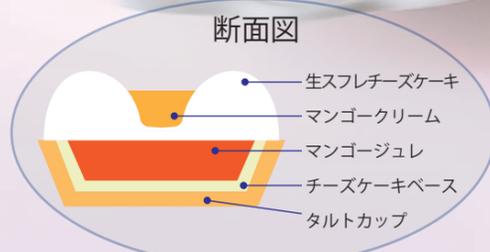


été



— 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

【生スフレチーズケーキ】

- 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。
- チーズケーキベースと合わせる。
- 7分立てにしたクリームを合わせる。
- 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】

- 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。
- 残りのピューレ、ジンと合わせて煮る。

【マンゴークリーム】

- 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。
- 戻したグランベル 板ゼラチンシルバーを加え、煮す。
- バターを加え、乳化させる。

作り方

【組み立て】

- DI 冷凍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。
- マンゴージュレを縁まで流し、冷やし固める。
- 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。

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

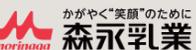


森永乳業 業務用ヨーグルト ヨープN



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





2023
Summer

レアチーズクロワッサン

香ばしく焼き上げたクロワッサンに、滑らかで濃厚なレアチーズクリームをたっぷり。
 アクセントに忍ばせたレモンが香る、専門店のアレンジクロワッサンです。

配合 ※4個分

作り方

- ブリドール冷凍 AOP クロワッサン 60g(発酵前)・・・4個
- ドリール・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- 【レアチーズクリーム】
- チーズケーキベース・・・・・・・・・・・・ 70g
- クリーム・・・・・・・・・・・・・・ 56g
- コアントロー・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- 【飾り】
- グランベル 冷凍ポーレコンサントレモン・・・・・・ 適量
- グランベル 皮むきグリーンピスタチオ・・・・・・ 適量

- ① ブリドール冷凍 AOP クロワッサンを 30 分程度解凍し、ホイロをとる。
(20℃の場合約 120 分、30℃の場合約 90 分。2 倍程度の膨らみを目安に)
- ドリールを塗り、180℃で 20 分程度焼成し、粗熱をとる。
- ② クリームをしっかりと泡立て、チーズケーキベースとコアントローと合わせる。
- ③ クロワッサンの上部に切りこみを入れ、グランベル冷凍ポーレコンサントレモンを 15g ずつ絞る。
- ④ レアチーズクリームを 30g ずつ絞り、グランベル冷凍ポーレコンサントレモンとグランベル皮むきグリーンピスタチオを飾る。

使用原材料

ブリドール 冷凍 AOP クロワッサン 60g (発酵前)



シヤラント・ポワトゥー AOP バターを 23.1% 配合したリッチな風味のクロワッサン。
 発酵を必用とするが、その分、フランス最高級バターの風味が活かれています。

原材料：小麦粉、バター、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、卵、小麦グルテン
 / 乳化剤、ビタミンC、酵素、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
 原産国：フランス 荷姿：60g×180個



グランベル 冷凍ポーレコンサントレモン



フランス・ガルニエ社の優れた技術を利用して製造された、レモンの砂糖漬け。
 低温で長時間のキャンディングと濃縮行程により、レモンの風味を強くした製品です。

原材料：レモン、砂糖 / pH 調整剤、酸化防止剤 (V.C)
 原産国：フランス
 荷姿：1kg×4



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



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、調整
 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



Gâteau roulé

comme Tiramisù



Bûche
comme Tiramisù

— ティラミス風ロールケーキ / ティラミス風ブッセ —

同じ材料で、ロールとブッセ 2 種類にアレンジ可能。

マスカルポーネとコーヒーの香りがまるやかに混ざりあう、ティラミス風味のお菓子です。

配合

- 【生地】
- 卵黄 175g
 - グラニュー糖 75g
 - 卵白 400g
 - グラニュー糖 175g
 - 薄力粉 250g
 - 北海道マスカルポーネパウダー 25g
 - DI 粉糖 適量
- 【アンビバージュ】
- 濃く入れたコーヒー、またはエスプレッソ 160g
 - グラニュー糖 80g
- 【クリーム】
- グラナローロ マスカルポーネ 300g
 - クリーム 300g
 - グラニュー糖 60g

【仕上げ】

- 北海道マスカルポーネパウダー 適量
- DI ココアパウダー 適量

【生地】

- ① ビスキュイ生地を仕込む。
- ② ブッセは 1 枚φ7cm、ロールは 30×40cm が 2 枚とれるように丸口金で絞る。
- ③ DI 粉糖を二度がけし、175～180℃で 8～12 分焼成する。

【アンビバージュ】

- ① 材料を加熱して溶かし、冷ましておく。

【クリーム】

- ① クリームを固めに泡立て、他の材料と合わせる。
- ② 絞りやすいかたさに調整する。

ロールケーキの場合 … 縦 6.5、横 7.5、長さ 40cm×2 本分
 ブッセの場合 … φ7cm 約 30 個分

作り方

【組み立て・ロール】

- ① 生地を 30×40cm にカットして裏側全体にアンビベシ、クリームを塗って巻く。
- ② 北海道マスカルポーネパウダーをたっぷりふり、DI ココアパウダーで飾る。
- ③ 幅 2.5cm 程度にカットする。

【組み立て・ブッセ】

- ① 生地を裏返して対にし、片面 4g ずつアンビベシする。
- ② 片方にクリームを 20g ずつ絞り、もう片方をかぶせる。
- ③ 北海道マスカルポーネパウダーをたっぷりふり、DI ココアパウダーで飾る。

使用原材料

DI 粉糖



菓子作りに最適な利用範囲の広い、スタンダードな粉糖です。

原材料：グラニュー糖、コーンスターチ
 原産国：日本
 荷 姿：4kg×6 袋



DI ココアパウダー



特殊製法による風味豊かで鮮やかな赤みを帯びたファインレッドココアです。
 FAT 分 20～24%。

原材料：ココアパウダー
 原産国：マレーシア
 荷 姿：2kg×6 袋



グラナローロ マスカルポーネ



厳選されたイタリア産 100% の生乳を使用。ミルク本来の甘みと濃厚な味わい。
 美しい乳白色。同国最大の乳業メーカーならではの品質管理を構築しています。

原材料：生乳 / クエン酸
 原産国：イタリア
 荷 姿：500g×6 個



森永乳業 北海道マスカルポーネパウダー



北海道製造のマスカルポーネチーズを 100% 使用。
 マスカルポーネ特有の穏やかな甘みとコクのあるミルク風味で、
 乳化剤を使用していないナチュラルチーズ規格です。

原材料：ナチュラルチーズ（北海道製造） / pH 調整剤、酸化防止剤（ビタミンE）、
 （一部に乳成分を含む）
 原産国：日本
 荷 姿：1kg×8 袋



Pudding comme "Yang Zhi Gan Lu"



— ヤンジーガンルー風スイーツ —

香港発祥スイーツ“ヤンジーガンルー”（楊枝甘露）を、洋菓子で表現。
フルーツの酸味と食感をアクセントにした、クリーミーなプリンです。

配合 ※10個分

作り方

- グランベル マンゴーピューレ…………… 375g
- グランベル ココナッツピューレ…………… 375g
- グラニュー糖…………… 70g
- ピンクグレープフルーツ果汁…………… 23g
- クリーム…………… 109g
- 粉ゼラチン…………… 8g
- 水…………… 40g

- フルッテートマンゴー 又は ピーチ…………… 150g
- ルビーグレープフルーツ果肉…………… 150g
- ナタ・デ・ココ プレーン 500…………… 適量

- ① グランベル冷凍マンゴーピューレ、グランベル冷凍ココナッツピューレ、グラニュー糖、ピンクグレープフルーツ果汁、クリームを混ぜ合わせる。
- ② 水で戻したゼラチンを湯煎で溶かし、①を少量入れてのぼす。
- ③ 残りの①に戻して混ぜ合わせ、漉す。
- ④ カップにフルッテート マンゴー又はピーチとグレープフルーツ果肉を15gずつ入れる。
- ⑤ ③を90g流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ナタ・デ・ココとフルッテート マンゴー又はピーチで飾る。

使用原材料



グランベル 冷凍マンゴーピューレ

インドで採れたマンゴーを10%加糖し、ピューレにした製品。
豊かな自然に育まれた、力強い味わいです。加熱殺菌済み。

原材料：マンゴー、砂糖
原産国：フランス
荷姿：1kg×6



グランベル 冷凍ココナッツピューレ

選りすぐりのココナッツを10%加糖し、ピューレにした製品。
豊かな自然に育まれた、力強い味わいです。加熱殺菌済み。

原材料：ココナッツ、砂糖
原産国：フランス
荷姿：1kg×6



森永乳業 フルッテート マンゴー

マンゴー果肉50%以上使用した、濃厚なマンゴーの甘みと酸味のある果肉ピューレです。

原材料：マンゴー（ベトナム、フィリピン）、砂糖、レモン果汁／香料、増粘多糖類、酸化防止剤（V.C）、カロテン色素
原産国：日本
荷姿：500g×12個



森永乳業 フルッテート ピーチ

桃果肉40%以上使用した、フレッシュ感のある桃果肉入りピューレです。

原材料：もも（中国、日本）、砂糖、レモン果汁／増粘多糖類、香料、酸化防止剤（V.C）、（一部にももを含む）
原産国：日本
荷姿：500g×12個



森永乳業 ナタ・デ・ココプレーン 500

天然のココヤシを原料としたナタデココのシロップ漬け。
特有の食感をデザートメニューにプラスできます。

原材料：ナタデココ（タイ製造）、砂糖／酸味料
原産国：日本
荷姿：500g×10個



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 名古屋支店 〒455-0077 名古屋市中区小割通 3-22-1 TEL. 052-363-3001
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33 TEL. 022-352-5237 大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1 TEL. 025-275-5136
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区卸新町 2-848-15 TEL. 025-275-5136 福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1 TEL. 092-574-1585
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7 TEL. 048-654-1420 熊本出張所 〒862-0913 熊本県東区尾ノ上 4-11-47 TEL. 096-285-4202
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13 TEL. 03-3767-0141 本社 〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5 TEL. 03-3503-0531