

使用原材料

グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ 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 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。



原材料：ゼラチン
原産国：ドイツ
荷 姿：1kg×12



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



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。



原材料：ココアパウダー
原産国：マレーシア
荷 姿：2kg×6



ココナッツ ファイン

厳選されたココヤシの胚乳を細かく削り、乾燥させたものを国内でリパックしました。
メッシュサイズ：0.89mm



原材料：ココナッツ／漂白剤（メタ重亜硫酸ナトリウム）
原産国：日本 原料原産国：フィリピン 荷 姿：2kg

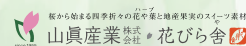


山眞産業 フレッシュミント・プラス

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：500g×20 袋

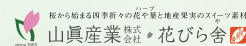


山眞産業 フレッシュミントシロップ

香料不使用で優しい香りと清涼感。ドリンクベース、かき氷のシロップ、ゼリーやムースに。



原材料：還元水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物／pH調整剤、青色1号、黄色4号
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：500g×10 袋



MIN T SUMMER 2022 IKEDEN YAMASHIN





Gelée de à la Menthe et au citron

Pavé tiramisu à la Menthe

Cake à la Menthe et au coco

— ミントとココナッツのパウンドケーキ —

新しい組み合わせ お互いの香りが引き立ちます

配合

※15×6×5cmのパウンド型2本分

【ミント生地】

無塩バター	90g
グラニュー糖	85g
全卵：ピュアホワイト（ホール）20	90g
トレモリン	45g
薄力粉	65g
A 強力粉	25g
ベーキングパウダー	1.2g
フレッシュミント・プラス	35g
合計	436.2g

【ココナッツ生地】

無塩バター	45g
グラニュー糖	42g
全卵：ピュアホワイト（ホール）20	45g
トレモリン	22g
薄力粉	32g
A 強力粉	12g
ベーキングパウダー	0.6g
ココナッツファイン	20g
合計	218.6g

※生地中 フレッシュミント・プラス 8%使用

作り方

- ① ミント生地を作る。バターにグラニュー糖、トレモリンを加え、全卵を少しずつ加え乳化させる。
- ② ①にフレッシュミント・プラスを混ぜ合わせる。
- ③ 合わせて篩ったAの粉類を②に加えさっくり混ぜ合わせる。
- ④ ココナッツ生地の場合も同様の手順で作る。粉類が完全に混ざりきる前にココナッツファインを加える。
- ⑤ ミント生地とココナッツ生地をそれぞれ型に入れ160℃に予熱したオーブンで30分焼成する。
※マーブル状にする場合は、適度に混ぜる
※ミントの色味を出しやすくするためにピュアホワイト（ホール）20を使用

— ミントのティラミスタルト —

マスカルポーネチーズのコクとミントの爽快感

配合

※約30個分

ガルバーニ マスカルポーネ	200g
35%生クリーム	400g
グラニュー糖	80g
グランベル ゼラチンパウダー 200	8g
水	40g
フレッシュミント・プラス	38g
合計	766g

DI 冷凍バタータルトカップ	30個
グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモン	適量
ココアパウダー	適量
洋生ホワイトチョコレート	適量

※生地中 フレッシュミント・プラス 5%使用

作り方

- ① DI バタータルトカップにグランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモンを1個あたり2g程度のせる。お好みで洋生ホワイトチョコレートを内側塗る（タルトの吸湿防止）
- 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 ガルバーニ マスカルポーネにグラニュー糖、フレッシュミント・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部立てした生クリームを④に混ぜ合わせたら①に絞り冷やし固める。
- ⑥ フルーツやココアパウダーでデコレーションする。

配合

※190mlカップ20個分

【ミントゼリー】

フレッシュミントシロップ	300g
水	920g
グラニュー糖	120g
グランベル ゼラチンパウダー 200	22g
水	110g
合計	1472g

【シトラスゼリー】

グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモン	450g
又はポーレ コンサントレ オレンジ	
水	920g
グランベル ゼラチンパウダー 200	22g
水	110g
合計	1502g

作り方

【ミントゼリー】

- ① グランベル ゼラチンパウダー 200 を水でふやかしておく。
- ② 鍋にフレッシュミントシロップ、水、グラニュー糖を入れ沸騰直前まで温める。
- ③ ②に①を入れてゼラチンを溶かす。好みの容器に流し入れ、冷やし固める。

※生地中 フレッシュミントシロップ 20%使用

【シトラスゼリー】

- ① グランベル ゼラチンパウダー 200 を水でふやかしておく。
- ② 鍋にグランベル 冷凍ポーレ コンサントレレモン（又はオレンジ）、水を入れて沸騰直前まで加熱する。
- ③ ②に①を入れてゼラチンを溶かす。固まったミントゼリーを上流し入れ、冷やし固める。

— ミントとシトラスのゼリー —

オレンジの存在感が楽しい