

Mousse aux Fraises

2022
Summer



断面図

— ムース・オ・フローズ —

冷凍解凍性に優れ、いちごの風味が際立ったムースです。

配合

【A ピスタチオプリン】

ル・カンテンウルトラ	18g
イナゲル V-425	8g
牛乳	200g
35%生クリーム	200g
グラニュー糖	60g
トレハ	130g
20%加糖卵黄	110g
ピスタチオブラリネ	30g
水	250g
合計	1006g

【B フランボワーズジュレ】

イナアガー-F	13g
グランバル 冷凍フランボワーズピューレ	300g
グラニュー糖	60g
トレハ	70g
洋酒 (ホワイトブランデー)	10g
クエン酸	1g
水	550g
合計	1004g

【C ムース】

イナゲル C-70	55g
グラニュー糖	65g
グランバル 冷凍フローズピューレ	480g
35%生クリーム	400g
合計	1000g

【D-1 ナパージュ < ベース・ヌートル >】

イナゲル イナパージュ	100g
グラニュー糖	300g
トレハ	150g
水	480g
合計	1030g

【D-2 ナパージュ < ストロベリーナパージュ >】

ベース・ヌートル	700g
水飴	200g
グランバル 冷凍フローズピューレ	100g
ストロベリー香料	適量
合計	1000g

作り方

セルクルサイズ：L55×H45mm

【A ピスタチオプリン】

- ① ル・カンテンウルトラ、イナゲル V-425、グラニュー糖、トレハを混ぜ合わせておく。
- ② 牛乳、生クリーム、20%加糖卵黄を鍋に入れ、①を分散して加熱する。
- ③ 82～85℃で5分ほど加熱したら火を止め、ピスタチオブラリネを加えてよく混ぜる。
- ④ 裏ごして、シリコン型に半分程度充填し、冷やし固める。

【B フランボワーズジュレ】

- ① イナアガー-Fとグラニュー糖、トレハを混ぜ合わせておく。
- ② グランバル冷凍フランボワーズピューレと水を鍋に入れ、①を分散して加熱する。
- ③ 軽く沸騰したら火を止め、洋酒、クエン酸を加えてよく混ぜる。
- ④ 粗熱をとり、固まったピスタチオプリンの上に流し、冷やし固め、シリコン型ごと急速冷凍しておく。

【C ムース】

- ① イナゲル C-70とグラニュー糖を混ぜ合わせておく、グランバル冷凍フローズピューレに分散する。
- ② かき混ぜながら60～65℃まで加熱し、火を止め、20℃まで冷却する。

- ③ 8分立てにした生クリームと②を混ぜる。
- ④ セルクルに半分程度充填したら、凍ったピスタチオプリンとフランボワーズジュレを中央に置き入れる。(この時点でセルクルの底部分が出来上がりの上部になるので向きに注意)
- ⑤ 再びムース生地を流し入れ、セルクルと同サイズにくり抜いておいたジェノワーズ生地をかぶせる(ふたをする)。
- ⑥ 急速冷凍した後、セルクルから出してナパージュをかける。

【D-1 ナパージュ < ベース・ヌートル >】

- ① イナゲル イナパージュを攪拌しながら水に分散し、加熱して軽く沸騰させる。
- ② グラニュー糖とトレハを徐々に加え、再び軽く沸騰したら火を止める。(Bx55を確認)
- ③ 容器に流し、冷却する。

【D-2 ナパージュ < ストロベリーナパージュ >】

- ① ベース・ヌートルを鍋に入れ加熱する。
- ② 水飴とグランバル冷凍フローズピューレを加えて加熱し、軽く沸騰したら火を止める。
- ③ 冷まして、30℃くらいでナパージュをかける(温度が下がって固まってきた場合は加熱する)。

※全て出来上がり1000g(組み立てパーツは適宜量を調整)

使用原材料

グランベル 冷凍フランボワーズピューレ

フランボワーズを10%加糖し、ピューレにした製品。
自然のままの味わいが生きています。加熱殺菌済み。



原材料：木いちご、砂糖
原産国：フランス
荷姿：1kg×6



グランベル 冷凍フリーズピューレ

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



伊那食品工業 イナゲル C-70

冷凍解凍性が良く、簡便な作業で作れるムース・パバリア用製剤です。



原材料：ぶどう糖、ゼラチン、砂糖、コーンスターチ
原産国：日本
荷姿：1kg×10袋

伊那食品工業株式会社

伊那食品工業 ル・カンテンウルトラ

ペクチンでもゼラチンでも従来の寒天でもない、新食感の寒天。
クリーミーでとろける食感を持ち、高温下でもダレることなく、素材の味を引き立てます。



原材料：粉あめ、寒天
原産国：日本
荷姿：500g×10袋、1kg×6袋

伊那食品工業株式会社

伊那食品工業 イナゲル V-425

ル・カンテンウルトラと併用することで冷凍可能なクリーム状のプリンが作れます。



原材料：澱粉、寒天
原産国：日本
荷姿：1kg×10袋、10kg×1袋

伊那食品工業株式会社

伊那食品工業 イナゲル イナパージュ

お好みに合わせて物性を調整できる粉末のナパージュの素です。



原材料：寒天/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
原産国：日本
荷姿：1kg×10袋、10kg×1袋

伊那食品工業株式会社

伊那食品工業 イナアガー F

冷凍対応のゲル化剤。冷凍解凍後の離水が少なく、ゲルの状態も冷凍前後で食感を大きく損なわないです。100%果汁にも溶解可能。



原材料：寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤
原産国：日本
荷姿：500g×12袋

伊那食品工業株式会社

Cassata aux Fruits Rouges



伊那食品工業株式会社



2022

Summer



— カッサータ —

フルーツの酸味がアクセントになった、口どけ滑らかで濃厚なカッサータです。

配合

35% 生クリーム A	320g
イナゲル アルター S	3.2g
グラニュー糖	120g
リコッタチーズ (またはクリームチーズ)	500g
35% 生クリーム B	80g
合計	1023.2g

グランバル 冷凍メランジェフリユイホール	適量
グランバル 皮むきグリーンピスタチオ	適量

作り方

- ① イナゲル アルター S とグラニュー糖を混ぜておき、生クリーム A に加えて 8 分立てにする。
- ② リコッタチーズ (またはクリームチーズ) と生クリーム B を混ぜ、ハンドブレンダーで滑らかにする。
- ③ ①と②を混ぜ合わせる。
- ④ グランバル 冷凍メランジェフリユイホールとグランバル皮むきグリーンピスタチオ (適宜刻む) を加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ 容器に充填し、急速冷凍する。

凍ったままでも、半解凍でも OK

使用原材料

グランベル 冷凍メランジェフリュイホール

いちご、木いちご、赤すぐり、ブルーベリー、ブラックベリー、さくらんぼのフレッシュな食感が生きています。



原材料：森いちご、木いちご、赤すぐり、ブルーベリー、ブラックベリー、さくらんぼ

原産国：フランス

荷 姿：500g×8



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



伊那食品工業 イナゲル アルター S

生クリームを保形安定製剤。

添加量が少なく、生クリーム本来の味を邪魔しません。

低脂肪タイプの生クリームの保型性向上や、夏場のダレ防止にも効果的です。



原材料：澱粉、ゼラチン、寒天／安定剤（増粘多糖類）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10袋、10kg×1袋

 伊那食品工業株式会社

Gâteau au fromage cru



— スティックレアチーズケーキ —

冷凍できる、滑らかで濃厚なレアチーズケーキです。

配合

ル・カンテンウルトラ	15g
牛乳	160g
グラニュー糖	130g
クリームチーズ	350g
35%生クリーム	320g
レモン汁	25g
グラハムビスケット	200g
溶かしバター	100g
合計	1300g

※出来上がり 1000g

準備

- ① クリームチーズを少し温めてやわらかい状態にする。
- ② 砕いたグラハムビスケットに溶かしバターを混ぜ、容器に敷き詰める。

作り方

- ① ル・カンテンウルトラとグラニュー糖を混ぜておき、牛乳・生クリーム中に攪拌しながら分散し、加熱する。
- ② 軽く沸騰したら、やわらかくしたクリームチーズとレモン汁を混ぜ入れ、ハンドブレンダーで滑らかになるまで混合する。
- ③ グラハムビスケットを敷き詰めた容器に流し込み、冷却する。
- ④ 固化したら急速冷凍する。

使用原材料

グラハムビスケット

レアチーズケーキのベースになるパータ・サブレのアクセントに最適。
使いやすい 1kg パックです。



原材料：小麦粉、砂糖、小麦全粒粉、ショートニング、
マーガリン（乳成分を含む）、鶏卵、食塩
／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、香料、
着色料（カロテン）

原産国：日本

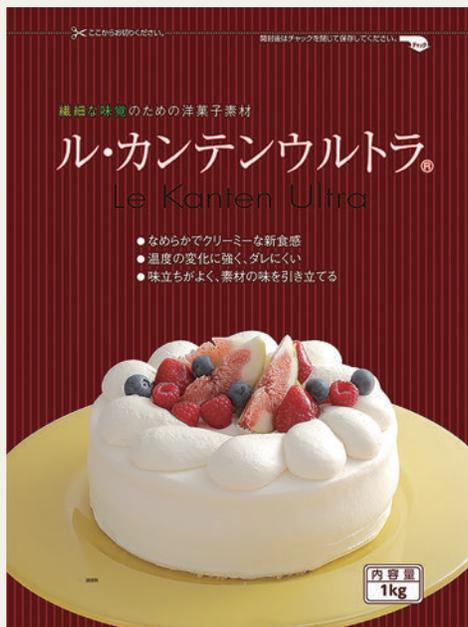
荷 姿：1kg×1 袋



伊那食品工業 ル・カンテンウルトラ

ペクチンでもゼラチンでも従来の寒天でもない、新食感の寒天。

クリーミーでとろける食感を持ち、高温下でもダレることなく、素材の味を引き立てます。



原材料：粉あめ、寒天

原産国：日本

荷 姿：500g×10 袋、1kg×6 袋

 伊那食品工業株式会社