

冷凍スイーツの第一歩！
製造管理しやすい

アイストリュフ



- ・ クーベルチュール ピストール 250g
アルトエルソル 65% (カカオバリー)
- ・ 生クリーム 35% A 161g
- ・ 生クリーム 35% B 100g
- ・ 卵黄 46g
- ・ 全卵 23g
- ・ スタボリン (転化糖) (マルグリット) 56g

- ① アルトエルソルと沸かした生クリーム A を混ぜ合わせて、ブレンダーでしっかり乳化させる。
- ② 卵黄、全卵、転化糖を合わせて、湯煎で 70°C まで加熱。ミキサーで攪拌。パータ・ポンプにする。
- ③ ①に②をさっくり混ぜ合わせる。
- ④ 生クリーム B を 5 分立て、③に 2 回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑤ 密着ラップをし、冷蔵庫で絞れる固さまで締める。
- ⑥ 丸口金口径 (13.5 mm) で絞って冷凍庫で固める。

仕上げ

- ・ プランアローム (ココアパウダー) 適量
(カカオバリー)

- ① 熱した包丁で 2.5 cm 幅にカットして、プランアロームをまぶす。

お問い合わせはこちら

 日仏商事株式会社
N&F Nichifutsu SHOJI CO., LTD.

本社 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所 〒812-0008 福岡県福岡市博多区東光2丁目14-23

TEL(078)265-5988 FAX(078)265-5977
TEL(03)5778-2481 FAX(03)5778-2482
TEL(092)474-2262 FAX(092)474-2272