

Jupe



保存 賞味 開封後 スパ
冷暗 365 冷蔵 ウト



紅あずまを使用

商品名 Jupe 焼きいも

紅あずまは、他の品種に比べ糖度が高く、お菓子作りには非常に適したサツマイモと言えます。

Jupe 焼きいもを全量の5%程度使用するだけで、この紅あずまの焼きたて、ふかしたてのホクホクした甘い香り、風味を手軽に再現することが出来ます。

標準使用量:全量に対し3%~5%程度

焼きいものモンブラン・プリン

PP71径・140ライン 12個分

使用商品

・Jupe 焼きいも

【アパレイユ ヴァニーユ】(12個分)

卵黄	120g
牛乳	450g
35%生クリーム	50g
コンデンスミルク	30g
グラニュー糖	70g
Jupe 焼きいも (重量に対し約4%)	30g
バニラエキストラクト40	適量

- ① 上記材料でアパレイユを作り、65~68℃まで加熱し、シノワでこす。
- ② 容器にさつまいも甘露煮を10g入れ、①を60g流し入れる。
- ③ 150℃の湯煎で約30分焼成する。

【フォンダクワーズ】(12個分)

A アーモンドプードル	37g
A 薄力粉	4g
A 細かいグラニュー糖	8g
A 粉糖	8g
B 卵白	40g
B グラニュー糖	18g

【準備1】Aを合わせふるっておく。

【準備2】Bの材料でメレンゲを作る。

- ① 【準備1】に【準備2】を少しずつ入れ、混ぜる。
- ② 天板にベーキングシートを敷く。
- ③ ①を11番の丸口金でφ5cmの円盤状に絞る。
- ④ ③に分量外の粉糖をふるう。
- ⑤ 170℃で約15分焼成する。

【シャンティイー】

40%生クリーム	150g
グラニュー糖	9g

- ① 全ての材料を入れ、必要な硬さに泡立てる。

【焼きいものクレームパティシエール】

C 牛乳	120g
C 卵黄	24g
C グラニュー糖	30g
C 薄力粉	7g
C プードルフラン	6g
C バニラエキストラクト40	適量

Jupe 焼きいも (重量に対し約4.5%)	22g
D 泡立てた40%生クリーム	72g
D ラム酒 (ジャマイカ産)	1.5g

焼きいもペースト(無糖) 240g

- ① Cの材料でクレームパティシエールを作り、Jupe 焼きいもを混ぜる。
- ② ①を約20℃まで冷まし、Dと混ぜ合わせる。
- ③ 焼きいもペースト(無糖)に②を少しずつ混ぜ合わせる。

【モンタージュ・仕上げ】

- ① 焼成したアパレイユ ヴァニーユの上にフォンダクワーズをのせる。
- ② ①にシャンティイーを11番の丸口金で10g絞る。
- ③ ②に焼きいものクレームパティシエールをモンブラン用口金で30g絞る。
- ④ ③にさつまいも甘露煮1cm角、なかない粉糖でデコレーションし完成。

ORIGINAL DESSERT PASTE Jupe YAKIIMO



製造販売元

株式会社 ナリヅカ コーポレーション TEL 03-3445-5131 (代表)

御成門メインオフィス 〒105-0011 東京都港区芝公園1-3-10ハリファックス芝ビル5F FAX 03-6402-3321
大阪オフィス 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町9-44ハートランド江坂ビル805 FAX 06-6385-7937
長柄DP&Dセンター 〒297-0223 千葉県長生郡長柄町大津倉860-1 FAX 0475-30-7021
京都南丹センター 〒622-0021 京都府南丹市園部町瓜生野京都新光悦村21 FAX 0771-62-0160

narizuka.co.jp
narizuka.net