

カフェ・キャラメル



配合

<ムース部>

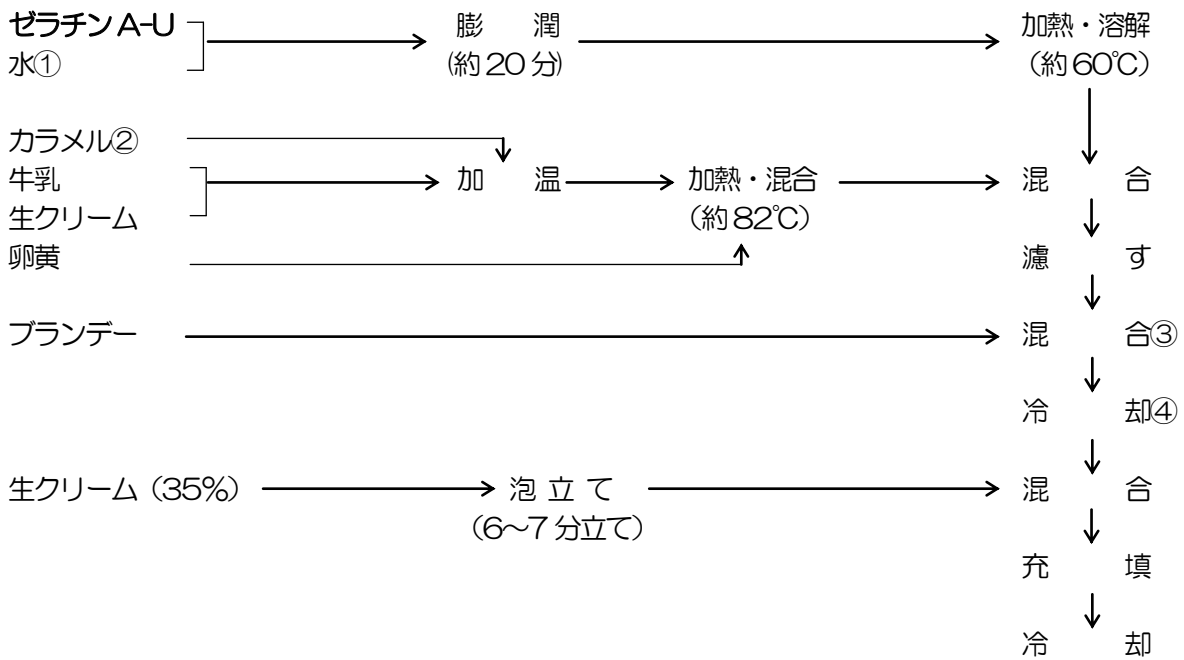
ゼラチンA-U	1.2g	生クリーム	12.4g
水	8.2g	卵黄	4.1g
キャラメル	13.2g	ブランデー	3.3g
牛乳	24.7g	生クリーム(35%)	32.9g

<ゼリー部>

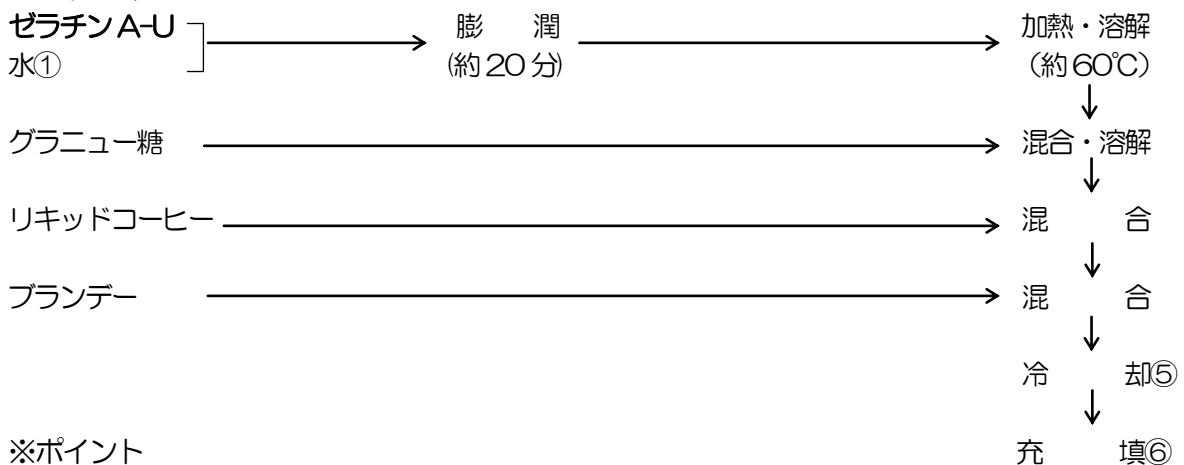
ゼラチンA-U	14.3g	リキッドコーヒー	486.2g
水	58.5g	ブランデー	13g
グラニュー糖	78g		

作り方

《ムース部》



《ゼリー部》



※ポイント

- ① 冷水 15℃以下。
- ② グラニュー糖とグラニュー糖の重さ 1/3 量の水を合わせ 180℃まで加熱し煮詰める。
- ③ あら熱をとった後
- ④⑤氷水にあてながら攪拌し、トロミをつける。
- ⑥ 温度が高いとムースが溶けるので注意する。

JELLICE ゼライス株式会社

本社・工場 〒985-0833宮城県多賀城市栄4-4-1

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

東京営業所〒103-0023東京都中央区日本橋本町4-9-9ゼライス第七ビル

TEL03-5614-6171(代)FAX03-5614-6172

大阪営業所〒541-0045大阪市中央区道修町1-7-10アドバンスビル北浜1階

TEL06-6202-6029(代)FAX06-6202-6026

仙台営業所〒985-0833宮城県多賀城市栄4-4-1

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

ホームページアドレス: <http://www.jellice.com>