



# MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

## ムース・ショコラ・オ・レ

ムース12個分（直径約7cm、高さ約6cmのヴェリーヌカップ使用）

### Mousse Alunga™

クーベルチュールピストール  
アルンガ41%を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

ムースALUNGA™ (アルンガ)	Mousse ALUNGA™	
牛乳	190g	① 牛乳を沸騰させ、アルンガに注ぎ入れ、よく混ぜる。
クーベルチュールピストール アルンガ41%	300g	
泡立てた生クリーム(35%)	520g	② 35℃になった①を、軽く泡立てた生クリームと合わせる。
③ 器にムースを絞り、クーベルチュールピストールアルンガ(分量外)で作った円形のプレート置き、その上にさらにムースを絞る。(22～24℃で供する。)		



クーベルチュールピストールイナヤ65%で本物の味を！

### Mousse Inaya™

クーベルチュールピストール  
イナヤ65%を使用したレシピ



□入数：5kg×4/カートン

ムースINAYA™ (イナヤ)	Moussen INAYA™	
牛乳	275g	① クレームアングレーズを作る。(85℃まで加熱)
卵黄	85g	
グラニュー糖	60g	
クーベルチュールピストール イナヤ65%	260g	② ①を漉しながらイナヤに注ぎ入れ、全体をしっかり乳化させる。
泡立てた生クリーム(35%)	580g	③ 35℃になった②を、軽く泡立てた生クリームと合わせる。
④ 器にムースを絞り、クーベルチュールピストールイナヤ(分量外)で作った円形のプレート置き、その上にさらにムースを絞る。(22～24℃で供する。)		