




Crème glacée Mangue/passion parfumée au Cointreau


クレーム・グラッセ・マング・パッション・パルフェ・オ・コアントロー

245 g	Lait entier	牛乳	① 牛乳と生クリームを 30℃まで温める。
53 g	Poudre lait 0%	脱脂粉乳	② グラニュー糖半量と安定剤をよく混ぜ合わせておく。
180 g	Crème 35%MG	生クリーム (35%)	③ ①に脱脂粉乳、粉末水あめ、デキストロース、残りのグラニュー糖を加え、しっかり混ぜ合わせる。
86 g	Saccharose	グラニュー糖	④ 45℃になったら②をダマにならないように混ぜながら加える。
40 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	⑤ 85℃に加熱し 40℃まで冷ましたものを、ピューレ類、コアントロー 54° と合わせ、ハンドブレンダーにかける。
275 g	Purée de mangue	冷凍ピューレ マンゴ	⑥ 一晩冷蔵庫で寝かせ、再びハンドブレンダーにかけてアイスマシンにかける。
100 g	Purée de passion	冷凍ピューレパッション	
4 g	Stab/mono combinés	グラス用安定剤	
20 g	Dextrose	デキストロース	
		(含水結晶ブドウ糖)	
18 g	 Cointreau	コアントロー 54°	



Glace lait d'amande /litchi au Cointreau

グラス・レ・ダイヤモンド・リチ・オ・コアントロー

405 g	Lait d'amande	アーモンドミルク*	① アーモンドミルクを 30℃まで温める。
250 g	Purée de Litchi	冷凍ピューレ ライチ	② グラニュー糖 (半量) と安定剤をよく混ぜ合わせておく。
40 g	Beurre	バター	③ ①に脱脂粉乳、粉末水アメ、バター、残りのグラニュー糖を加え混ぜ、そこに卵黄を合わせる。
20 g	Jaunes	卵黄	④ 45℃になったら②をダマにならないように混ぜながら加える。
120 g	Saccharose	グラニュー糖	⑤ 85℃に加熱し 40℃まで冷ましたものをこしながら、ピューレライチ、コアントロー 54° に合わせ、ハンドブレンダーにかける。
3 g	Stab/mono combinés	グラス用安定剤	⑥ 一晩冷蔵庫で寝かせ再びハンドブレンダーにかけ、アイスマシンにかける。
50 g	Poudre lait 0%	脱脂粉乳	
50 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	
50 g	 Cointreau	コアントロー 54°	
	Lait d'amande*	アーモンドミルク*	① 牛乳を 70℃まで温め、パートダイヤモンド、アーモンドプードルを加えてハンドブレンダーにかける。
1 L	Lait	牛乳	② 火を止め最低 2 時間置き、冷めたらこして使用する。
250 g	Pâte d'amande 50%	パートダイヤモンド 50%	
100 g	Poudre d'amande	アーモンドプードル	