



GLACE

グラス

アイスクリーム約960g分

Sorbet 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

ソルベINAYA™ (イナヤ)	Sorbet INAYA™	
水	580 g	① 水と転化糖を50℃まで加熱し、あらかじめよく合わせておいたグラニュー糖と安定剤、脱脂粉乳を加えて85℃まで加熱する。
転化糖	60 g	
脱脂粉乳	20 g	
アイスクリーム用安定剤	5 g	
グラニュー糖	20 g	
クーベルチュールピストール イナヤ65%	312 g	② ①が70℃まで冷めたらイナヤに注ぎ入れ、ハンドブレンダーでしっかり混ぜ合わせ、最低12時間冷蔵庫で寝かせる。

③ 再度ハンドブレンダーにかけ、アイスマシンにかける。



クーベルチュールピストールアルンガ41%で繊細に仕上げる。

Crème glacée 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

クレーム・グラッセALUNGA™ (アルンガ)	Crème glacée ALUNGA™	
牛乳	589 g	① 牛乳と生クリーム、転化糖を50℃まで加熱し、あらかじめよく合わせておいたグラニュー糖と安定剤、脱脂粉乳を加えて85℃まで加熱する。
生クリーム(35%)	139 g	
転化糖	18 g	
脱脂粉乳	2 g	
アイスクリーム用安定剤	5 g	
グラニュー糖	35 g	
クーベルチュールピストール アルンガ41%	212 g	② ①が70℃まで冷めたら材料の入ったボウルに注ぎ入れ、ハンドブレンダーでしっかり混ぜ合わせ、最低12時間冷蔵庫で寝かせる。
水あめ	23 g	

③ 再度ハンドブレンダーにかけ、アイスマシンにかける。



“この2種類の最高品質のアイスクリームは、口当たりが良く、力強い味わいととても長く続くアロマを楽しめます。”

レシピ製作シェフ：ブルノー・コルディエ (Bruno Cordier)
 MOF (フランス国家最優秀職人) アイスクリーム職人
 フランス カカオバリーアンバサダー