



コテ・サヴール Côté Saveurs

コテ・サヴールはフルーツの瑞々しい美味しさと風味をそのままに
経済性に優れた新しい冷凍フルーツピューレのブランドです。



Citron

レモン



Fraise

いちご



Framboise

木いちご



Mangue

マンゴ



Passion

パッション



Raspberry

IQFラズベリー

〈製品詳細〉

〈パッケージ形態〉

約187×117×105 (mm)

※フタをした状態

原産国名：フランス

| | |
|------|------------------------------------|
| 入り数 | 1Kgパック×6 |
| 賞味期限 | 製造日より3年間／冷凍保存 -18℃以下で保存 (再冷凍不可) |

原産国名：セルビア

| | |
|------|------------------------------------|
| 入り数 | 1Kg袋×5 |
| 賞味期限 | 製造日より3年間／冷凍保存 -18℃以下で保存 (再冷凍不可) |

輸入販売者



株式会社 エム・シー・フーズ

〒112-8760 東京都文京区小石川1-1-1 文京ガーデンゲートタワー 10F
TEL: 03-3830-1704 FAX: 03-3830-1705
<https://www.mcfoods.co.jp/>

スタンダードシャーベット

| ピューレ (1kg) | グラニュー糖 (g) | 粉アメ (g) | デキストロース (g) | シャーベット用安定剤 (g) | 水 (g) | ピューレ使用割合全体比 (g) |
|------------|------------|---------|-------------|----------------|-------|-----------------|
| レモン | 555 | 170 | 0 | 10 | 1120 | 35 |
| いちご | 225 | 60 | 30 | 5 | 220 | 65 |
| 木いちご | 245 | 50 | 30 | 5 | 335 | 60 |
| マンゴ | 200 | 50 | 35 | 4 | 380 | 60 |
| パッション | 435 | 125 | 0 | 7 | 935 | 40 |

●作り方

1. グラニュー糖の1/4に安定剤を混ぜ、グラニュー糖の残りに粉アメとデキストロースを混ぜておく。
2. 水を30度まで加熱し、粉アメとデキストロースを混ぜた方のグラニュー糖を加える。
3. 45度のところで安定剤を混ぜた方のグラニュー糖を加え、沸騰させる。
4. 火からおろし、落としラップをして氷水をあてて素早く冷ます。
5. 8度の状態に解凍したピューレやその他の材料を混ぜ1~4時間おいてなじませる。(できれば12時間以上が好ましい。)
6. ハンドブレンダーでよく混ぜソルベマシーンにかける。

フルーツムース

| ピューレ (1kg) | グラニュー糖 (g) | 生クリーム (35%) (g) | 板ゼラチン (g) |
|------------|------------|-----------------|-----------|
| レモン | 120 | 1000 | 30 |
| いちご | 50 | 650 | 26 |
| 木いちご | 100 | 800 | 28 |
| マンゴ | 70 | 750 | 28 |
| パッション | 120 | 1000 | 30 |

●作り方

1. ピューレを冷凍状態のまま細かく切る。
2. ゼラチンを冷水で戻してピューレに混ぜる。
3. 生クリームにグラニュー糖を加え、立てる。
4. 電子レンジで温めたゼラチンをピューレに混ぜる。
5. 立てた生クリームを3回に分けてピューレに入れて混ぜる。

