



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。

