

『デセールブラン』の使い方のご紹介

【たっぷりマンゴーのデザート】



- ①デセールブランを絞る
- ↓
- ②クリスタルゼリーを絞る
- ↓
- ③フルゴロマンゴーを絞る
- ↓
- ④クリスタルゼリーを絞る

* 詳細レシピあり



- ①デセールブランを絞る
- ↓
- ②フルゴロストロベリーを絞る
- ↓
- ③生クリームを絞る
- ↓
- ④スライスした苺をトッピング

【苺の飲むドリンク】



【パターン1】

- ①デセールブランを絞る (130g)
- ↓
- ②フルゴロストロベリーを絞る (100g)
- ↓
- ③生クリームを絞る (40g)
- ↓
- ④苺をトッピングする



【パターン2】

- ①フルゴロキウイを絞る (85g)
- ↓
- ②デセールブランを絞る (100g)
- ↓
- ③生クリームを絞る (30g)
- ↓
- ④牛乳を入れる (130g)
- ↓
- ⑤キウイをトッピング

【紅茶ゼリーのデザート】



- ①デセールブランを絞る
- ↓
- ②アールグレーのゼリーを崩しつつ入れる。
- ↓
- ③フルゴロ白桃を絞る。
- ↓
- ④ミントをトッピングする。

【パントッピング】



- ①デニッシュ生地を焼成
- ↓
- ②フルゴロを絞る
- ↓
- ③デセールブランをトッピングする

ブラマンジェ風のミルクデザート

製品名 > デセールブラン
 荷 姿 > 800g×6(ピロー包装)
 流通条件 > 冷凍流通・冷凍保管
 賞味期限 > 180日



【使用方法及び用途】

- 1) 非加熱で使用の場合、製品開封後、絞り袋などに移してそのまま絞れます。
- 2) 加熱溶解使用の場合、ボールに使用量を移していただき、湯せんにてへらで混ぜながら、温度70℃以上で溶解し使用してください。
 * 注意: 直火、ホイッパーによる掻き混ぜはお控えください
- 3) 加熱溶解使用の場合、他材料を加えて、お客様好みの味に調整できます。
 * 試作例: デセールブランにココナッツピューレ15%程度配合可能
- 4) カップデザートはじめ、ドリンク等様々な用途が考えられます。