

人気のネーブルオレンジにパッションフルーツをアクセントに使用。南国イメージの強いパッションにはココナツを振りかけてさらに季節感を出してみたいかでしょうか。



# ネーブル & パッションゼリー

## オレンジ&パッションゼリー

原材料	%	備考
水	42	
<b>ゼリーミックスPJM</b>	<b>2.0</b>	<b>(株)アイコク</b>
グラニュー糖	15.0	
ネーブルオレンジピューレ	30.0	
パッションピューレ	10.0	
オレンジリキュール	1.0	
合計	100.0	

### 製法

- ゼリーミックスPJMとグラニュー糖は良く混ぜ合わせる。
- 容器に水を入れ、強く攪拌しながら(1)を振り入れる。  
(ピューレは混ぜ合わせ、湯せんしておく)
- 加熱を始め、85℃以上で完全にゲル化剤を溶解したら、火を止める。
- 湯せんしておいたものと洋酒を加え混ぜ合わせる。
- 容器に充填して素早く冷却する。

※デザート名称は仮称となります。

## ライムのクリスタルゼリー

原材料	%	備考
水	78.8	
<b>フレッシュアガーMAX</b>	<b>1.2</b>	<b>(株)アイコク</b>
グラニュー糖	18.0	
ライムリキュール	2.0	
合計	100.0	
果実(ネーブルオレンジ)	分量外	フレッシュ
ココナツ	分量外	
スペアミント葉	分量外	

### 製法

- フレッシュアガーMAXとグラニュー糖は良く混ぜ合わせておく。
- 容器に水を入れ、強く攪拌しながら(1)を振り入れる。
- 加熱を始め、85℃以上で完全にゲル化剤を溶解する。
- 火を止め、洋酒を加え混ぜ合わせる。
- 素早く冷却する。
- ゼリーの上に砕いたゼリーと果肉をのせる。
- ミント葉とココナツを盛りつける。

お問い合わせ先: 株式会社アイコク  
〒152-0022 東京都目黒区柿の木坂1-32-12 2階 TEL 03-5731-7161