

Glace au Rose

ダマスクローズのアイスクリーム

製作協力:フランス菓子 16区 オーナーシェフ 三嶋 隆夫

Chef's Comment

ハローデックスを使うとアイスクリームがなめらかなになり、冷凍庫から取り出した直後でもスプーン通りがよくなります。素材の味と香りがストレートに出てくるため、香りを表現するバラのアイスクリームには特に効果的です。すべてのアイスクリーム、シャーベットにハローデックスを使用しています。

アイスクリームミックス*1	750g
A [生クリーム (48%) *2	150g
ハローデックス	180g
バラのジャム*3	60g
B [全脂粉乳	37.5g
安定剤	4.5g
C [ローズオイル*4	2滴
色素(赤)	1滴

*1:特注アイスクリームミックス(株式会社 ASOジャパン)

*2:(オーム乳業株式会社)

*3:ローズ・コンフィ(サンエイ貿易株式会社)

*4:ブルガリア産ダマスクローズオイル

作り方

- ① 沸騰させたAとアイスクリームミックスを合わせる。
- ② ①をバラのジャムに注いで溶き、Bを加える。
- ③ Cを順に合わせ、アイスクリームマシンにかける。



■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス\HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203
 大阪支店 TEL.06-6537-9003
 札幌営業所 TEL.011-271-2372
 仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090
 名古屋営業所 TEL.052-963-5656
 岡山営業所 TEL.086-274-7301
 福岡営業所 TEL.092-473-8693

レプラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310
 レプラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206
 本社 TEL.086-224-4312