



matsuyama marusan original

愛媛県・高知県産

ゆず



1kg

1kg

冷凍 ゆずピューレ

冷凍 ゆずカットピール5mm

ジャムに近いソース状

つぶつぶ感が残る!フィリングにもおすすめ♪

| | |
|------|--|
| 名称 | ゆずピューレ |
| 原材料 | グラニュー糖(日本、オーストラリア、タイ産地)、ゆず皮(四国産)、ゆず果汁(四国産)/ペクチン/クエン酸 |
| 内容量 | 1kg x 12 |
| 賞味期限 | 製造後3年 |
| 保存方法 | -18℃以下で冷凍 |
| 糖度 | 54±1.5 |
| P H | 3.0±0.15 |

| | |
|-------------------------|---------|
| 栄養成分表示 100g 当たり(推定値) | |
| 熱量 | 231kcal |
| たんぱく質 | 0.3g |
| 脂質 | 0.1g |
| 炭水化物 | 57.2g |
| ナトリウム | 10mg |
| 灰分 | 0.1g |
| 水分 | 42.3g |

| | |
|------|-----------------------|
| 名称 | ゆず果皮加糖品 |
| 原材料 | ゆず皮(愛媛県産)、グラニュー糖、還元水飴 |
| 内容量 | 1kg x 10 |
| 賞味期限 | 製造後3年 |
| 保存方法 | -18℃以下で冷凍 |
| 糖度 | 50±2° |

| | |
|-------------------------|---------|
| 栄養成分表示 100g 当たり(推定値) | |
| 熱量 | 215kcal |
| たんぱく質 | 0.1g |
| 脂質 | 0.1g |
| 炭水化物 | 53.3g |
| ナトリウム | 2mg |
| 水分 | 46g |
| 灰分 | 0.5g |

ご注文
お問い合わせ

☎ **089-976-7775** (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

株式会社松山丸三
www.m-marusan.co.jp
本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1

ゆずムースゼリー 160cc カップ 10個分

| | | |
|----------------------|-------------------|---------------------|
| ゆずスポンジ 1cm | ムースゆず 400g | ゆずのチュイル |
| 全卵 370g | ゆずピューレ 90g | グラニュー糖 140g |
| グラニュー糖 170g | 水 70g | 薄力粉 40g |
| はちみつ 60g | 加糖卵黄 60g | 卵白 85g |
| 薄力粉 260g | ゼラチン 3g | 無塩バター 35g |
| ゆずカットピール 120g | ソミュール 8g | アーモンドアッシュ 85g |
| せとかピューレ 75g | 38%生クリーム 140g | ゆずカットピール 85g |
| バター 150g | 卵白 35g | ゆずピューレ 60g |
| ゆずゼリー 600g | グラニュー糖 25g | |
| 水 75g | | |
| グラニュー糖 45g | 飾り | |
| ゼラチン 9g | シャンティ 適量 | |
| ゆずピューレ 280g | ベルローズ 適量 | |
| 炭酸水 200g | ゆずチュイル 10枚 | |



ゆずスポンジ

通常通り焼成し1cmにスライスしてグラスにあった抜き型で抜いておく

ゆずのチュイル

1. グラニュー糖、薄力粉、卵白を合せる
2. 溶かしバターを加え、アーモンドアッシュ、**ゆずカットピール**、**ゆずピューレ**を加え、一晩休ませる
3. 薄く好みの形に伸ばし50℃のオーブンで20分程焼成する

ゆずゼリー

1. 水、グラニュー糖を沸かす。
2. ふやかしたゼラチンを加え、**ゆずピューレ**と合わす
3. 30℃まで冷やし、とろみがついてきたら炭酸水を加え流す

ムースゆず

1. **ゆずピューレ**、水、加糖卵黄、グラニュー糖でアングリーズを炊く
2. ふやかしたゼラチンを加え、ブレンダーをかけ25℃まで氷にあて冷やす
3. ソミュールを加え、泡立てた生クリームを加える
4. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り合わせる

仕上げ

1. グラスにゆずスポンジを置き、仕込んだムースを流し入れ冷やし固める
2. 冷やしたムースに、仕込んだゆずゼリーを流し入れる
3. シャンティを絞りベルローズ、チュイルを飾る

抹茶 ゆず&りんごベーグル

生地

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| 国産小麦粉 100% | 白神こだま酵母ドライ 0.2% |
| 三温糖 6% | 酵母を溶かす湯 (35℃程度) 9% |
| 抹茶 3.5% | 水 (小麦粉の種類により調整) 30% |
| 海水塩 1.35% | ミルク 25% |
| | (牛乳、アーモンドミルク、ライスミルク、オーツミルク、豆乳などお好みで) |

フィリング 各適量

ゆずカットピール・**りんごシラップづけ**・求肥

ミキシング

生地の材料を全て投入してミキシングする
L1分 H4分

分割

120gに分割してバット等に入れ
乾燥しないようにビニールで覆う

一次発酵

冷蔵 (2℃) 24時間
常温にして3時間 生地温度 25℃

成形

1. 長方形に生地を平たく伸ばす
2. **りんごシラップづけ**は水気をしっかり除いて、**ゆずカットピール**と混ぜて生地の手前にのせる
その上の部分に求肥をのせる
3. 手前からフィリングをクルクルと巻き
最後をまっすぐになるように縦じ目をしっかりとる
4. 縦じ目を下になるように輪っかに止める

二次発酵

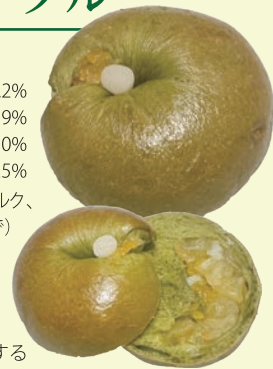
34℃ 35分 湿度 75%

ケトリング

大きめの鍋に湯を沸かし沸騰したら火を弱めて
グラグラしない状態にする
ベーグルを静かに入れて裏表 30秒ずつ茹でる
トッピングの**ゆずカットピール**を縦じ目にのせる

焼成

上火 200℃ 下火 210℃で 13分前後、
天板の前後を入れ替えて5分



ゆずのタルト 直径8cm 高さ2cm タルトカップ 10個分

ゆずのマドレーヌ生地

| | |
|-------------------|-------------------|
| 無塩バター 140g | 全卵 100g |
| グラニュー糖 105g | ソミュール 15g |
| 食塩 1.5g | ゆずピューレ 75g |
| 薄力粉 100g | ゆずカットピール 45g |
| B P 1.5g | |

1. 無塩バターを沸騰させる
2. グラニュー糖、食塩、薄力粉、BPを合せてふるう
3. 2に全卵を加え合せ、ソミュール、**ゆずピューレ**、**ゆずカットピール**を合せる
4. 沸騰させた無塩バターを合せる
5. 生地を少しから焼きしたタルトカップに1個50g流し込み焼成する

ゆずフロマージュ



アパレイユ

| |
|----------------------|
| 牛乳 1,300g |
| コーンスターチ 150g |
| ゲランドの塩 35g |
| クリームチーズ 1,000g |
| 卵黄 100g |
| 卵白 400g |
| グラニュー糖 350g |

ゆずのコンフィチュール

| |
|----------------------|
| ゆずピューレ 300g |
| ミネラルウォーター 100g |
| グラニュー糖 100g |
| タピオカ澱粉 10g |

柚子の焼き菓子



| | |
|-------------------|---------------|
| ゆずピューレ 50g | 卵白 2個 |
| ル・カンテンウルトラ 3g | グラニュー糖 30g |
| 無塩バター 100g | 薄力粉 75g |
| 上白糖 50g | 米粉 25g |
| 卵黄 2個 | |

ゆずの香りのショコラ



オレングラムース

| |
|----------------------|
| ゆずピューレ 125g |
| いまかんピューレ 125g |

| |
|---------------------|
| 卵黄 250g |
| 35%生クリーム 600g |
| グラニュー糖 120g |
| ゼラチン 10g |
| 生クリーム 300g |

ショコラグラサージュ 適量

| | |
|-------------------|--|
| ビスキュイ | |
| タンブルタン | |
| アマンド 230g | |
| 粉糖 80g | |
| 全卵 80g | |
| 卵黄 140g | |
| 薄力粉 70g | |
| カカオパウダー 70g | |
| 溶かしバター 70g | |
| 卵白 200g | |
| グラニュー糖 80g | |

| | |
|---------------------|--|
| ショコラムース | |
| クーベルチュール | |
| (ミルク) 1,900g | |
| 35%生クリーム 700g | |
| 生クリーム 2,800g | |

ご注文
お問い合わせ

☎ **089-976-7775** (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

株式会社 **松山丸三**
www.m-marusan.co.jp
本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町4-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1