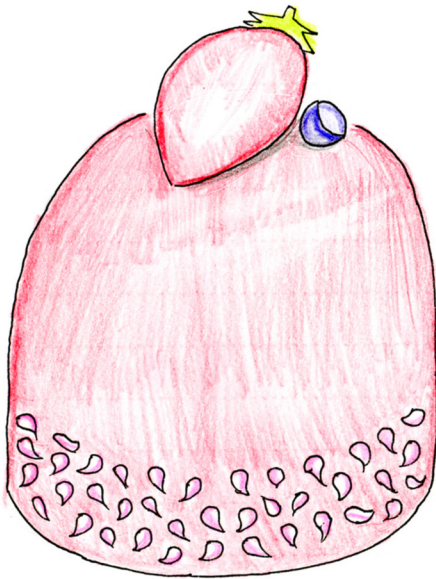


<ケーキ名> HAPPY★ムース

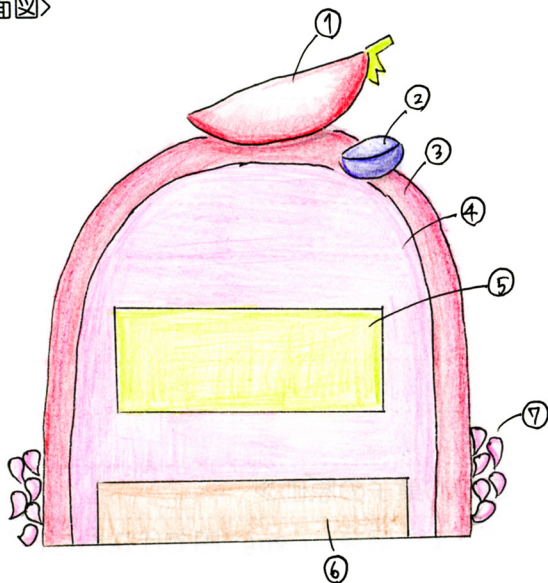
<デザイン>



<アイテム説明>

イチゴムースとピスタチオの  
クリームブリュレを合わせました。  
爽やかなイチゴの酸味と  
ピスタチオのコクが  
お口いっぱいに広がる一品です。  
コポーで桜の花びらをイメージしました。

<断面図>



<構成上から>

- ① イチゴ
- ② ブルーベリー
- ③ ナンジュルージュ
- ④ イチゴムース
- ⑤ ピスタチオクリームブリュレ
- ⑥ ビスキュイショコド
- ⑦ コポー

① イチゴ 1/2にカットして上にかざる

② ブルーベリー 1/2にカットして上にかざる

③ ナパージュルージュ ムースの表面にかける

④ イチゴムース

イチゴピューレ 81g

ラスベリーピューレ 46g

板ゼラチン 3.2g

イチゴリキュール 10g

生クリーム38% 155g

イタリアンメレンゲ 53g

卵白 70g

グラニュー糖 140g

水 50g

⑤ クリークブリュレ

生クリーム35% 125g

牛乳 50g

卵黄 50g

グラニュー糖 25g

バニラビーンズ 1/4本

ピスタチオペースト 20g

⑥ ビスキュイ ジョCOND

卵 120g

グラニュー糖 75g

アーモンドフードル 94g

卵白 80g

グラニュー糖 35g

薄力粉 24g

バター 18g

⑦ コホー

フロチョコ白 桜色に着色し、いすりがざる

色粉赤色

《このお菓子の原価》

・約 6 個を 1,806 円で仕込むことができます。

・一個当たりの原価 約 301 円