

プレミアム濃縮果汁 & ピューレシリーズ

デザート用の素材、焼き菓子の原料、ドリンクのベースとしてアイディア次第で差別化できるメニュー開発にご活用頂けます。

ジュース / ドリンク / カクテル / スムージーなど各種ドリンク・デザート用の素材・焼き菓子の原料・ドレッシングやソース等

商品の特徴



**ハーダース®
オレンジ 5X100%**

柑橘王国アメリカ・フロリダ州の果汁を使用。
パルプ入りで、手搾り感を実現。



**ハーダース®
マンゴーピューレ**

「マンゴーの王様」と呼ばれるほどに人気の高い、
インド原産のアルフォンソ種のマンゴーを使用。
マンゴー本来の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



**ハーダース®
ゴールデンパインアップル 5X100%**

コスタリカで育ったゴールデンパインアップルは、
鮮やかな黄色、華やかな香り、バランスの取れた
甘みと酸味が特徴です。果肉だけを贅沢に
絞った果汁をお楽しみ下さい。



**ハーダース®
ストロベリーソース**

ストロベリー果実 5 : 砂糖 1 の割合で、手で潰した
時のつぶつぶ感と果肉感を再現しました。
「味」と「食感」の美味しさにこだわった果実加工品
です。

商品名	JANコード	荷姿	備考	糖度
オレンジ5X100%	4978534010375	500g × 20袋	5倍希釈時100%果汁(アメリカ フロリダ産)	50.0°
ゴールデンパインアップル5X100%	4978534010337	1,000ml × 6袋	5倍希釈時100%果汁(コスタリカ産)	48.5°
マンゴーピューレ	4978534010368	1,000g × 6袋	インド産アルフォンソ種	14.5° 以上
ストロベリーソース	4978534010429	500g × 20袋	果実5: 砂糖1	22.5° 以上

■ 保存方法: 冷凍保存(−18℃以下)

※ 調達事情により変更となる場合があります



オレンジシャーベット

<1人分>

・ハーダース オレンジ 5×100%	30g
・IQF カットフルーツ オレンジセグメントチャンク	40g
・モナクリスタルフローズンスムージークリエーター	80ml
・レモン汁	9ml
・水	50ml

1. すべての材料をよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やし固める。



パインゼリー

<1人分>

・ハーダース ゴールデンパインアップル 5×100%	30g
・IQF カットフルーツ ゴールデンパインアップルダイス	20g
・レモン汁	5ml
・グラニュー糖	15g
・粉末寒天	1.6g
・水	130ml

1. 寒天を水に浸し、煮溶かす。
2. その他の全ての材料を加え、混ぜ合わせる。
3. 容器に移し、冷やし固める。



スフレ風ふわふわパイン

<18cm ケーキ型 1台分>

・ハーダース ゴールデンパインアップル 5×100%	120g
・ヨーグルト	500g
・砂糖	20g
・レモン汁	適量
・小麦粉	30g
・卵白	2 個分
・砂糖	30g

1. ヨーグルトの水分を切り、砂糖を入れて滑らかになるまで混ぜる。
2. 1にゴールデンパインアップル 5×100%・レモン汁・小麦粉を入れて混ぜ合わせる。
3. 別のボウルに卵白・砂糖を入れ、泡立て器で角ができるまで混ぜ合わせてメレンゲを作る。
4. 2に3のメレンゲを少しずつ加えて泡をつぶさないように混ぜる。
5. 160℃に予熱したオーブンで 30~40 分焼く。



ゴールデンパインのクレームダンジュ

<4人分>

・ハーダース ゴールデンパインアップル 5×100%	100ml
・カッテージチーズ	150g
・生クリーム	100ml
・卵白	30g
・砂糖	30g

1. ボウルにカッテージチーズ・生クリームを入れ、泡立て器で混ぜる。砂糖を半分入れ、すり混ぜる。
2. 別のボウルに卵白と残りの砂糖を入れ、角がたつくらいのメレンゲを作る。
3. 1にゴールデンパインアップル 5×100%と2を加え、ゴムベラで泡をつぶさない様に混ぜる。
4. 底が細くなったグラスにガーゼを広げて、その上に3を4等分して入れる。
5. ガーゼで包み込んで、上部を輪ゴム等で縛る。
6. 冷蔵庫で2時間以上冷やしながらか水気を切る。



マンゴープリン

<5人分>

・ハーダース マンゴービュール	200g
・牛乳	300ml
・生クリーム	100ml
・グラニュー糖	45g
・粉ゼラチン	10g
・IQF カットフルーツ マンゴーチャンク	30g

1. 鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を加え、弱火で加熱しながら混ぜる。
2. グラニュー糖が溶けたら鍋を火からおろし、粉ゼラチンを少しずつ加え、しっかりと混ぜ合わせる。
3. ボウルにマンゴービュールを入れて2を少しずつ加えながらしっかりと混ぜ合わせる。
4. カップに2を流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
5. 4にIQF カットフルーツ マンゴーチャンクのをせて出来上がり。



チョコムース ~マンゴーソースがけ~

<1人分>

・ハーダース マンゴービュール	20g
・ハーダース やわらかムースベースクリエーター NF	100ml
・ハーダース チョコレートドリンクベース DX	10g
・牛乳	80ml
・ホイップクリーム	お好みで

1. チョコレートドリンクベース DXと牛乳をよく混ぜ合わせる。
2. 1をやわらかムースベースクリエーター NFに加えながら混ぜ合わせる。
3. 2が固まったら上からマンゴービュールをかける。
4. お好みでホイップクリームをトッピングする。



マーブル (ジェラート風)

<1人分>

・ハーダース ストロベリーソース	10g
・バニラアイス	100ml

1. すべての材料を軽く混ぜ合わせる。



いちごのシフォンケーキ

<シフォンケーキ型 1台分>

・ハーダース ストロベリーソース	40g
・小麦粉	100g
・卵黄	3 個分
・砂糖	40g
・サラダ油	45g
・卵白	3 個分
・砂糖	50g
・生クリーム	適量

1. 卵黄・砂糖を入れてよく混ぜ、サラダ油・小麦粉・ストロベリーソースを混ぜながら加える。
2. 別のボウルに卵白・砂糖を入れ、泡立て器で角ができるまで混ぜ合わせてメレンゲを作る。
3. 1に2のメレンゲを1/4加えて混ぜ、残りは2・3回に分けて混ぜ合わせる。
4. 型に3の生地を入れ、型を数回落として空気を抜き、180℃に予熱したオーブンで30分焼く。
5. お好みで生クリーム、ストロベリーソースをトッピングする。



本商品紹介ページ

当社取扱い
商品ご案内