やわらかムースベース



やわらかムースベース

本品と牛乳を混ぜ合わせるだけでやわらかなムースデザートができあがります。 口溶けが良いムースは一味違った差別化デザートメニューとしてご提供いただけ ます。素材にこだわり、果実ピューレ、杏仁霜、ココナッツミルクを使用し、素材の 味や香りを引き出しています。

【ラインナップ】

マンゴー・ミックスベリー・杏仁・ココナッツ

やわらかムースベースクリエーターNF

やわらかムースベースNF(ノンフルーツ)は、本品と牛乳とお好みの素材 (抹茶パウダー、エスプレッソ、シロップなど)でオリジナルのムースを作 る事ができるニュートラルタイプのムースベースです。簡単にオリジナル のムースが作れますのでメニューのバリエーションが広がります。 (写真左)エスプレッソ使用 (写真右)抹茶パウダー使用



商品仕様 •



Doint /

混ぜて冷やすだけ!

材料を混ぜ合わせて冷やすだけで簡単にやわらかなムース が作れます。手間いらずで調理時間を短縮できます。



1食分から作れる!

リキャップできるL-アルミカートン容器(キャップ付き) なので必要な分だけ作れます。

キャップ付き容器で 保存しやすい!



5つのバリエーション ←

マンゴー	マンゴーのやわらかな食感と濃厚な味わい。マンゴーピューレ使用。
ミックスベリーミックスベリーの華やかな香り。ラズベリーピューレ、いちご果汁、ブルーベリー果汁	
杏仁	杏仁の甘くオリエンタルなおいしさ。杏仁霜使用。
ココナッツ	ココナッツの甘い南国の香り。ココナッツミルク使用。
クリエーターNF	お好みの素材を引き立てるニュートラルタイプのムースベース。

ſ	商品名		ハーダ	ース やわらかムー	スベース		荷姿	保存方法		回常
	冏吅石	マンゴー	ミックスベリー	杏仁	ココナッツ	クリエーターNF				40%
ſ	JANコード	4978534900218	4978534900249	4978534900201	4978534900232	4978534900225			X55	(1)
	左: 牛乳で 容量2倍希釈時						L-アルミカートン 500ml×12本/ケース 常温保存	直射日光を避けて 常温保存		
	右:ベ ー ス時									





・ ご用命は当店まで。

丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com TEL 03-3617-0121(代表)

TEL 03-3617-0122

〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル5F TEL 06-6301-1266

業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0124

宇都宮工場 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11 TEL 028-663-1211

211221

HERGERS®

八一9"-ス® やわらかムースベース

Yawaraka mousse base



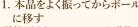


基本的な作り方

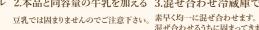
【やわらかムースベース】〈用意するもの〉本品・牛乳・計量カップ・ボール・スプーン 〈準備〉よく冷えた牛乳を準備する。







(写真)やわらかムースベースマンゴー使用





1. 本品をよく振ってからボール 2.本品と同容量の牛乳を加える 3.混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やす 4.グラスに盛りつけて完成

【やわらかムースベースクリエーターNF】





に移す



て混ぜ合わせる

豆乳では固まりませんのでご注意下さい。素早く均一に混ぜ合わせます。 牛乳が少ない場合や酸味が強い場合、 上手くムースができないことがあります。 均一になったら混ぜるのを止め30分ほど (写真)コーヒー使用



混ぜ合わせるうちに固まってきます。

冷蔵庫で冷やします。

均一になったら混ぜるのを止め30分ほど

1. 本品をよく振ってからボール 2.牛乳にお好みの素材を加え 3. 本品に2を加え、混ぜ合わせ 4.グラスに盛りつけて完成 冷蔵庫で冷やす

冷蔵庫で冷やします。

さまざまな食事シーンでご利用いただけます。



カフェタイムのデザートに •



たくさん作ってバイキングに●



ランチセットに付くデザートに●



居酒屋でお酒を飲んだ後のデザートに●



テイクアウト・食べ歩きのデザートに●

アレンジレシピで使用している当社商品 -



【カフェ用フレーバーソース】 カフェメニューをアレンジする ためのフレーバーソース。 ・ストロベリー 北海道かぼちゃ ・ビターカラメル など



【トッピングスクイズボトル】 ボトル型のハンディータイプ のソース ・ストロベリー ブルーベリー ・チョコレート ・黒みつ



【IOFフルーツ・IOFカットフルーツ】 厳選果実の旬の美味しさをとじこめた 冷凍フルーツ

ストロベリーダイス ・ストロベリーハーフカット ・マンゴーチャンク ・トリプルベリー ・レッドラズベリー など

アレンジレシピ



ストロベリー杏仁パフェ

・やわらかムースベース 杏仁	…50ml
•牛乳	…50ml
・トッピングスクイズボトルストロベリー	···15g
・ホイップクリーム	…適量
・IQFカットフルーツストロベリーダイス	…適量
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカッ	ト…適量

- ①グラスの底に解凍したIQFカットフルーツストロベリーハー フカットを敷き詰める。
- れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ③トッピングスクイズボトルストロベリーとホイップクリーム、 解凍したIQFカットフルーツストロベリーダイスとIQFカット フルーツストロベリーハーフカットをトッピングする。



マンゴームース

・やわらかムースベース マンゴー	…50ml
・牛乳	…50ml
・ホイップクリーム	…適量
・IQFカットフルーツマンゴーチャンク	…適量

- グラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ンゴーチャンクをトッピングする。



ミックスベリームース

・やわらかムースベースミックスベリー	…50ml
·牛乳	…50ml
・トッピングスクイズボトルブルーベリー	15g

- ・IQFフルーツトリプルベリー …適量 ①やわらかムースベースマンゴーと牛乳を混ぜ合わせ ①やわらかムースベースミックスベリーと牛乳を混 ぜ合わせグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ②やわらかムースベース杏仁と牛乳を混ぜ合わせ、①に注ぎ入 ②ホイップクリームと解凍したIQFカットフルーツマ ②トッピングスクイズボトルブルーベリーとIQFフル ーツトリプルベリーをトッピングする。



パインココナッツムース

・やわらかムースベース ココナッツ	…50ml
•牛乳	…50ml
・フルーツデザートゴールデンパインアップ	プル…12g
・さくらんぼ(缶詰)	…適量

- ①やわらかムースベース ココナッツと牛乳を混ぜ合
- ②フルーツデザートゴールデンパインアップル、さく らんぼ、ミントの葉をトッピングする。



ムースベース ココナッツ …50ml	・やわらかムースベースクリエーターNF	
…50ml	・牛乳	
デザートゴールデンパインアップル…12g	・カフェ用フレーバーソースストロベリー	
0	・トッピングスクイズボトルストロベリー	
ぼ(缶詰) …適量	・グラノーラ	

わせ、グラスに入れ冷蔵庫で冷やし固める。



ıl	・やわらかムースベースクリエーターNF	…100ml
1	·牛乳	…70ml
	カフェ用フレーバーソースストロベリー	30ml
	・トッピングスクイズボトルストロベリー	···30g
	・グラノーラ	···20g
	・IQFカットフルーツストロベリーハーフカッ	ト…適量

- ・ソフトクリーム
- 冷やす。 ②グラスにトッピングスクイズボトルストロベリー(15g)、①の ②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。 グラノーラ、①のムース(130ml)の順に重ねる。
- ③ソフトクリームとIQFカットフルーツストロベリーハーフカッ トをトッピングする。



コーヒームース

・やわらかムースベースクリエーターN	VF…50ml
・牛乳	35ml
・エスプレッソ	…15ml
・コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様)	…適量
・ホイップクリーム	…適量

- ①カフェ用フレーバーソースストロベリーと牛乳を混ぜ合わせ、 ムースベースクリエーターNFに加えて混ぜ合わせて冷蔵庫で リエーターNFに加えて混ぜ合わせる。
- ムース(70ml)、トッピングスクイズボトルストロベリー(15g)、③コーヒーゼリー(エスプレッソ仕様)とホイップク リームをトッピングする。



プリン風かぼちゃムース

・やわらかムースベースクリエーターNF	…50ml
•牛乳	35ml
・カフェ用フレーバーソース北海道かぼち	∻…15ml
カフェ用フレーバーソースビターカラメ	ル…15ml

- を混ぜ合わせ、ムースベースクリエーターNFに加 えて混ぜ合わせる。
- ②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。 ③カフェ用フレーバーソースビターカラメルをかけ
- る。



壮太).

14ボムース	
・やわらかムースベースクリエーターNF	50ml
・牛乳	…50ml
・抹茶パウダー	…1g
・ホイップクリーム	…適量
・IQFカットフルーツストロベリーハーフカッ	ト…適量

- エーターNFに加えて混ぜ合わせる。 ②①をグラスに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ホイップクリームとIQFカットフルーツストロベリー ハーフカットをトッピングする。



飲む杏仁ドリンク

	・やわらかムースベース 杏仁	…70ml
1	・牛乳	…90ml
	・モナフィット ミックスベリージュ1	√…60g
	・IQFフルーツ レッドラズベリー	…適量

①カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃと牛乳 ①抹茶バウダーと牛乳を混ぜ合わせ、ムースベースクリ ①やわらかムースベース 杏仁と牛乳を混ぜ合わせる。 ②モナフィット ミックスベリージュレをグラスに入れ ①を注ぐ。

> ③IQFフルーツ レッドラズベリーをトッピングする。 ※ストローでよくかき混ぜながらお飲み下さい。