

トロナルバ

TORRONALBA

| トラディショナルペスト |



ピスタチオ

自然由来の素材で
濃厚な味わい



単位:1缶(1kg)



▲ 着色料
不使用

ヘーゼルナッツ

香ばしさと
自然な甘み



単位:1缶(1kg)



バニラボンボン

王道フレーバー



単位:1缶(1kg)



コペルトウーラ

くちどけの良い
チョコレート



単位:1缶(1kg)



※ジェラートの仕上げに混ぜて、チョコチップアイスとして使用。

ブルーベリー

豊かな栄養素と彩り



単位:1缶(1kg)



ジャンドウーヤ

イタリアの伝統的な
チョコレート



単位:1缶(1kg)





ピスタチオ・ヘーゼルナッツ ペーストを使ったジェラート

材料	・ホワイト・ベース または イエローベース	...	920g	92.0%
	・ピスタチオ または ヘーゼルナッツペースト	...	80g	8.0%
	合計		1,000g	100%

- | 作り方 |
- ① パステライザーで作った「ホワイトベース」または「イエローベース」と**ピスタチオペースト**または**ヘーゼルナッツペースト**を、ブレンダーで攪拌する。
 - ② ジェラートフリーザーでフリージングする。



| ホワイトベース |

・牛乳	687g	68.7%
・脱脂粉乳	30g	3.0%
・グラニュー糖	110g	11.0%
・トレハロース	45g	4.5%
・乳化安定剤(ミルクベース)	8g	0.8%
・生クリーム(45%)	120g	12.0%

合計 1,000g 100%

- ① 牛乳をパステライザーに入れ、温める。
- ② グラニュー糖、トレハロース、乳化安定剤、脱脂粉乳をボウルでよく混ぜ合わせる。
- ③ ①が40℃まで温まったら、②を少しずつ加え、45℃になったら生クリームを加える。

| イエローベース |

・牛乳	692g	69.2%
・脱脂粉乳	30g	3.0%
・グラニュー糖	110g	11.0%
・トレハロース	45g	4.5%
・乳化安定剤(ミルクベース)	8g	0.8%
・生クリーム(45%)	85g	8.5%
・卵黄	30g	3.0%

合計 1,000g 100%

- ① 牛乳をパステライザーに入れ、温める。
- ② グラニュー糖、トレハロース、乳化安定剤、脱脂粉乳をボウルでよく混ぜ合わせる。
- ③ ①が40℃まで温まったら、②を少しずつ加え、45℃になったら生クリームと卵黄を加える。

株式会社エフ・エム・アイ <https://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

担当印

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所	札幌：Tel.011(813)8651	出張所	北陸：Tel.076(243)7810
	仙台：Tel.022(238)5711		沖縄：Tel.098(870)2766
	名古屋：Tel.052(361)7891	サービスステーション	盛岡：Tel.019(648)5390
	広島：Tel.082(876)1855		四国：Tel.0875(57)5161
	福岡：Tel.092(481)2931		鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280