

IQFフルーツ使用例

Dessert

パンケーキ：生クリームの上からフルーツソース、IQFフルーツをトッピングする。（写真：フルーツデザート ストロベリー、IQFブルーベリー使用）

パフェ：スポンジ、生クリーム、アイスクリーム、フルーツソース、IQFフルーツを順にトッピングする。（写真：⑥トッピングDXオレンジ、IQFオレンジ使用、⑥トッピングチヨイスブルーベリー、IQFミックスベリー使用）



Drink

ソーダ：IQFフルーツをソーダに加える。（写真：5X20%クランベリードリンクベース、IQFトリプルベリー使用）

スムージー：IQFフルーツをお好みの食材と一緒にブレンダーにかける。（写真：スムージーベース マンゴー、IQFパインダイス使用）



Bakery

デニッシュ：解凍したIQFフルーツの水気を切り、ナパージュと混ぜ合わせ、焼成を終えて冷ましたデニッシュにのせる。（写真：左から、IQFブルーベリー、ストロベリーダイス、ラズベリー使用）

フルーツサンド：解凍したIQFフルーツの水気を切り、クリームと一緒にパンにはさむ。（写真：IQFマンゴー、キウイダイス、パインダイス使用）



HERDERS®
IQFカットフルーツ/
IQFフルーツ

ベストシーズンに収穫した色とりどりの美味しいフルーツを急速冷凍しました。必要なときに必要な量だけ使えます。

現在**24種類**と豊富な種類を取り揃えております。



マンゴーパフェ

IQFフルーツ マンゴーチャンク…90g(40g+50g)
ホイップクリーム…30g(10g+20g)
バニラアイス…50ml
セルフィーユ…適量

IQFマンゴーを解凍しておく。
 IQFマンゴー40g、ホイップクリーム10g、バニラアスを順にグラスに入れる。
 中央にホイップクリーム20gを巻き、
 IQFマンゴー50gをグラスの淵に沿って並べ、チャービルを飾る。

マンゴー&オレンジソーダ

カフェ用フレーバーソース オレンジ…30ml
炭酸水…150ml
IQFカットフルーツ マンゴーチャンク…30g
ミントの葉…適量

フレーバーソースと氷をグラスに入れ、炭酸水をそっと注ぐ。
 凍ったままのIQFマンゴーとミントの葉を入れる。



かき氷のトッピング、スムージーの材料、
 デニッシュやケーキなどの製菓材料としてもご使用頂けます。



かき氷



スムージー



デニッシュ



苺 & ピーチゼリーソフト

IQFストロベリーハーフカット…50g
 モナジュエル ピーチロゼ…150ml
 ソフトクリーム…1巻半
 ミントの葉…適量

グラスにモナジュエル ベリールージュを少量入れ、
 切り口が外側になるようIQFストロベリーハーフを側面に並べる。
 ソフトクリームを巻き、IQFストロベリーハーフ、ミントの葉をトッピングする。



ベリーベリーティー

アイ스티ー…270ml
 フローズンスムージーベース ベリーミックス…90ml
 IQFストロベリーハーフカット、IQFブルーベリー、
 IQFレモンスライス、ミントの葉…適量

アイ스티ーとスムージーベース ベリーミックスを合わせる。
 IQFストロベリーハーフとブルーベリー、レモンスライスを入れ、
 ミントの葉をトッピングする。

IQFストロベリー関連商品



IQFフルーツ ストロベリー

形状: ホール、原産国: チリ
 荷姿: 500g×12袋/ケース



IQFカットフルーツ ストロベリーハーフカット

形状: ハーフ、原産国: ベルギー
 荷姿: 500g×12袋/ケース



IQFカットフルーツ ストロベリーダイス

形状: 10mmダイス、原産国: チリ
 荷姿: 500g×12袋/ケース

 **丸源飲料工業株式会社**

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8
 西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-3-4 SPビル5F
 開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8

 **丸源エフピージェー株式会社**

〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8 6F

もっとおいしく、もっとたのしく。
<http://www.marugen.com>

TEL:03-3617-0122
 TEL:06-6301-1266
 TEL:03-3617-0124

TEL:03-3617-1731

ご用命は当店まで。