

フルーツピューレを加えたなめらかプリン。季節ごとの新鮮なフルーツをトッピングしてみてもいかがでしょうか。



マンゴープリン

マンゴープリン

| 原材料 | % | 備考 |
|-----------|-------|---------|
| 牛乳 | 56.9 | |
| 生クリーム | 20.0 | |
| ホワイトMIX | 11.0 | (株)アイコク |
| マンゴーピューレ | 10.0 | |
| マンゴーリキュール | 2.0 | |
| クエン酸ナトリウム | 0.1 | |
| 合計 | 100.0 | |

製法

※名称は仮称となります。

1. 容器に牛乳と生クリームを入れる。
2. 強く攪拌しながら、ホワイトMIXを振り入れる。
(ピューレとクエン酸Naは混ぜ合わせ、湯せんしておく)
3. 加熱を始め、85℃以上で完全にゲル化剤を溶解したら、火を止める。
4. 湯せんしておいたものと洋酒を加え混ぜ合わせる。
5. 容器に充填して素早く冷却する。

ライムのクリスタルゼリー

| 原材料 | % | 備考 |
|--------------|-------|---------|
| 水 | 68.8 | |
| フレッシュアガー-MAX | 1.2 | (株)アイコク |
| グラニュー糖 | 18.0 | |
| ライムピューレ | 10.0 | |
| ライムリキュール | 2.0 | |
| 合計 | 100.0 | |
| マンゴー実 | 分量外 | |
| スペアミント葉 | 分量外 | |

製法

1. フレッシュアガー-MAXとグラニュー糖は良く混ぜ合わせておく。
2. 容器に水を入れ、強く攪拌しながら(1)を振り入れる。
3. 加熱を始め、85℃以上で完全にゲル化剤を溶解する。
4. 火を止め、温かいピューレと洋酒を加え混ぜ合わせる。
5. 素早く冷却する。
6. プリンの上に砕いたゼリーと果肉をのせる。
7. ミント葉を盛りつける。

お問い合わせ先: 株式会社アイコク
〒152-0022 東京都目黒区柿の木坂1-32-12 2階 TEL 03-5731-7161