

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