

やわらかな抹茶プリンに黒糖ゼリーの組み合わせ。なめらかな食感のプリンに抹茶の渋みを加えた大人のプリン。抹茶チョコレートをトッピングにして洋風アレンジしましたが、和風イメージを前面に出すなら、ほっくりと茹で上げた小豆も美味しいのでは。



抹茶プリン

※名称は仮称となります。

抹茶プリン

原材料	%	備考
牛乳	63.0	
生クリーム	20.0	
ホワイトMIX	14.0	(株)アイコク
抹茶ペーストFX3J	3.0	(株)アイコク
合計	100.0	
抹茶チョコレート	分量外	刻んでおく
ゼリー	分量外	下記配合参照
生クリーム	分量外	

製法

1. 容器に牛乳、生クリーム、抹茶ペーストFX3Jを入れ、攪拌しながらホワイトMIXを加える。
2. 加熱を始め、85℃以上で完全にミックスを溶解する。
4. カップに充填し、素早く冷却する。
5. ゼリー、生クリーム、刻み抹茶チョコを盛りつける。

黒糖ゼリー

原材料	%	備考
水	80.0	
ゼラチン キーン	2.0	(株)アイコク
グラニュー糖	13.0	
黒糖	5.0	
合計	100.0	

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