

杏仁豆腐のフルーツソースかけ

材料（4個分）

✪杏仁霜	15g(=大匙2)
✪牛乳	350ml
✪グラニュー糖	50g
牛乳(ゼラチン用)	50ml
粉末ゼラチン	8g
HP耐熱アップル] 80g
またはストロベリー	
水	40ml



作り方

[作り方]

- 1 牛乳50mLに粉末ゼラチンを入れゼラチンをふやかしておく。
- 2 ✪印の材料を鍋に入れ、火にかけて鍋の周囲に沸々と泡が立ち、沸騰直前になったら火を止める。
- 3 1のふやかしたゼラチンを加え、ヘラで混ぜてよく溶かし、ザルで濾す。
- 4 容器に入れて、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

[ソース]

- 5 HP耐熱ジャム、水を深めの皿に入れ軽くかき混ぜる。
- 6 ラップをして、電子レンジで500W30秒加熱する。
- 7 再度かき混ぜ、人肌程度まで冷ます。

[仕上げ]

- 8 固まった杏仁豆腐の上にソースをかける。
- 9 再度、冷蔵庫で冷やして完成。

《使用上の注意》home patissier 耐熱アップル 耐熱ストロベリー

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。

揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。

水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。

包装状態のままでの加熱はできません。

開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。