

ショコラプリン



なめらかなショコラプリン

くちどけの良いなめらかなショコラ味のプリンです。
ショコラの種類を変えることで多彩な味わいが
表現できます。



年間商品として お勧めです。

【材料名】	【製法】															
<table border="0"><tr><td>ショコラノワール55%</td><td>200 g</td><td>24.3%</td></tr><tr><td>デリッシュカスタープレーン</td><td>120 g</td><td>14.6%</td></tr><tr><td>ホイップクリーム</td><td>500 g</td><td>60.7%</td></tr><tr><td>板ゼラチン</td><td>4 g</td><td>0.5%</td></tr><tr><td></td><td>824 g</td><td>100.0%</td></tr></table>	ショコラノワール55%	200 g	24.3%	デリッシュカスタープレーン	120 g	14.6%	ホイップクリーム	500 g	60.7%	板ゼラチン	4 g	0.5%		824 g	100.0%	<ol style="list-style-type: none">① ショコラノワールを45℃に溶かしておく② ホイップクリームを手鍋に入れて温める③ デリッシュカスタープレーンをボウルに出して滑らかになるまで腰を切る④ ①に③を少量ずつ完全乳化する⑤ ④に②を少量ずつ完全乳化する⑥ ⑤に溶かした板ゼラチンを加える⑦ ⑥を裏ごしして型に流す
ショコラノワール55%	200 g	24.3%														
デリッシュカスタープレーン	120 g	14.6%														
ホイップクリーム	500 g	60.7%														
板ゼラチン	4 g	0.5%														
	824 g	100.0%														

タカ食品

デリッシュカスタープレーン
2.5Kg × 4

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019