ラ・フランス＆キャラメルプリン

【材料名】		【製法】
(キャラメルプリン)		**(キャラメルプリン)**
イナゲルAP-300PK	22 g	① 水、牛乳を合わせて火にかけ90℃になったら、粉体混合したイナゲルとグラニュー糖とトレハロースを混ぜながら加え30秒以上加熱撹拌する。
牛乳	500 cc	② 生クリーム、キャラメルベース、香料、洋酒を合わせて①に加え、容器に流す。
生クリーム	100 g	
グラニュー糖	50 g	
トレハロース	40 g	
キャラメルベース	適量	
キャラメルフレーバー	適量	
洋酒	20 g	
水	230 cc	
(ラ・フランスプリン)		**(ラ・フランスプリン)**
桜 ラ・フランス P015	450 g	① 水、牛乳を合わせて火にかけ90℃になったら、粉体混合したイナゲルとグラニュー糖を混ぜながら加え30秒以上加熱撹拌する。
イナゲルAP-300PK	15 g	② 生クリーム、ラ・フランスリキュール、湯煎で溶かしたピューレを①に加え、固まったキャラメルプリンの上に静かに流して冷やし固める。
グラニュー糖	50 g	
水	100 g	
牛乳	300 g	
生クリーム	130 g	
ラ・フランスリキュール	40 g	

タカ食品

桜 ラ・フランス P015 1Kg×5	

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。