

# Pâtisserie JELLICE Series

《パティスリーゼライス シリーズ》



## Panna Cotta 【パンナコッタ】

イタリア発祥のスイーツ。  
牛乳と生クリームを使用した濃厚なミルクプリン。  
本場イタリアの本格的な味を再現しました。



## Bavarois 【ババロア】

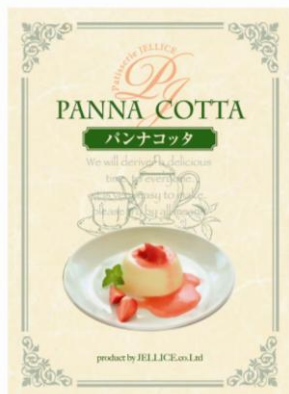
フランス発祥のスイーツ。  
ムースよりもしっかりとした食感と口どけです。  
卵を使用せず、牛乳だけで簡単にババロアが作れます。



## Pudding 【プリン】

イギリス発祥のスイーツ。  
さっぱりとした口当たりと、なめらかな口どけに仕上げました。  
卵を使用せず、牛乳だけで簡単に作れます。

## Panna Cotta 【パンナコッタ】



牛乳とクリームで風味の高い本格的なパンナコッタが作れます。  
ココアや抹茶の粉末を加えアレンジも可能です。

### 【作り方】

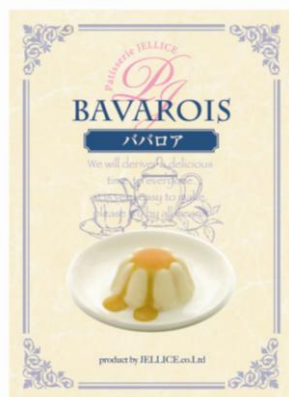
① 本品を鍋に入れ、牛乳400mlとクリーム100mlを加えかき混ぜながら中火にかけ、沸騰したら弱火にかけ完全に溶かします。

② ①をカップ等に注ぎ冷やし固めます。

※種類別が「牛乳」と表示されているものをご使用ください。

内容量 : 50g  
荷姿 : 50g × 50  
賞味期限 : 製造日より2年

## Bavarois 【ババロア】



牛乳だけで本格ババロアがお手軽に作れます。  
ソースやフルーツを添えれば季節ごとのアレンジも簡単！

### 【作り方】

① 本品を鍋に入れ、牛乳200mlを加えかき混ぜながら80℃くらいに加熱して、完全に溶かします。

② ①に冷たい牛乳200mlを加え、良く混ぜ合わせます。

③ ②をカップ等に注ぎ冷やし固めます。

※種類別が「牛乳」と表示されているものをご使用ください。

内容量 : 80g  
荷姿 : 80g × 50  
賞味期限 : 製造日より2年

## Pudding 【プリン】



シンプルですが、味わい深い本格プリン。  
卵不使用なのでアレルギーをお持ちの方も安心して召し上がれます。

### 【作り方】

① 本品を鍋に入れ、牛乳550mlを加えかき混ぜながら中火にかけ、沸騰したら弱火にして完全に溶かします。

② ①をカップ等に注ぎ冷やし固めます。

※種類別が「牛乳」と表示されているものをご使用ください。

※生クリームを加えるとよりなめらかなコクのあるプリンに仕上がります。

内容量 : 80g  
荷姿 : 80g × 50  
賞味期限 : 製造日より2年

# JELLICE

## ゼライス株式会社

ホームページ <http://www.jellice.com>

□本社・工場・中央研究所  
〒985-0833 宮城県多賀城市栄4丁目4番1号

□東京営業所  
〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町14-1北祥ビル2階

□大阪営業所  
〒541-0045 大阪府大阪市中央区道修町1-7-10 アドバンスビル北浜 1階

TEL:022-361-8821 FAX:022-367-5470

TEL:03-5614-6171 FAX:03-5614-6172

TEL:06-6202-6029 FAX:06-6202-6026