

# 黒ごまプリン

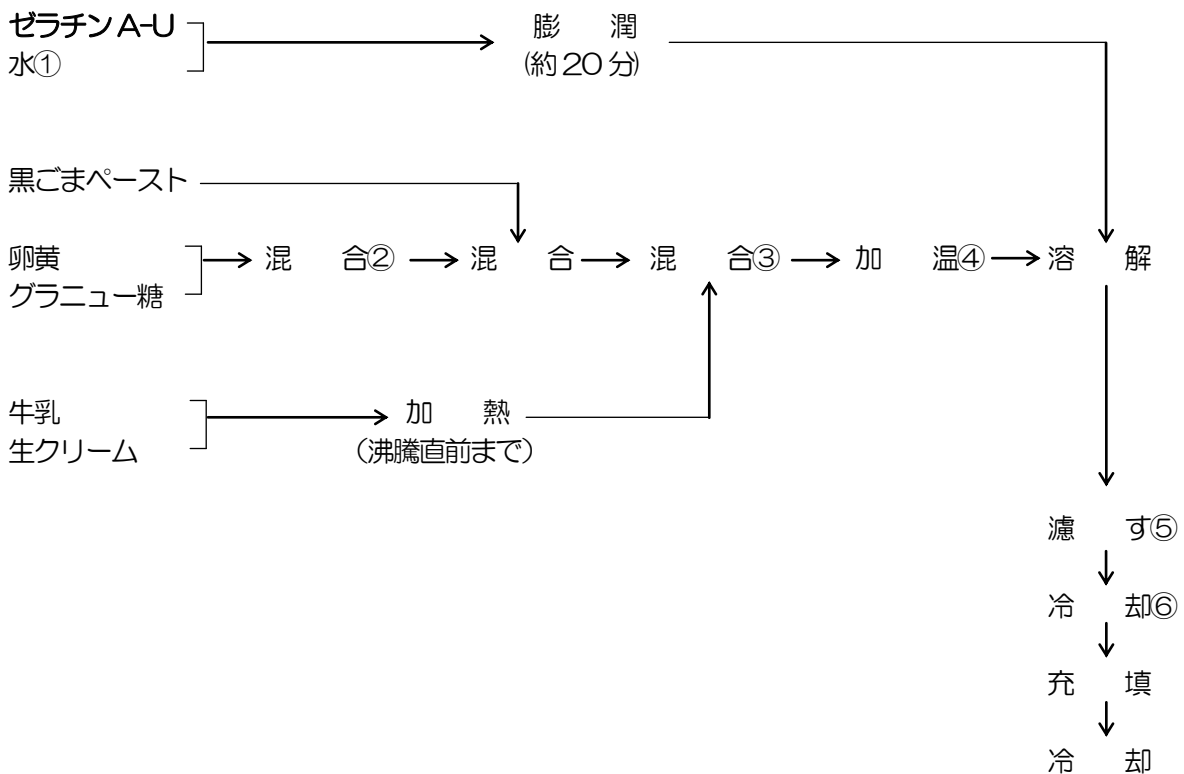


## 配合

<1kg>

ゼラチンA-U	11g
水	45g
黒ごまペースト	80g
卵黄	40g
グラニュー糖	80g
牛乳	484g
生クリーム	260g

## 作り方



### ※ポイント

- ①冷水 15℃以下。
- ②白っぽくなるまで、すり混ぜる。
- ③少しずつ入れて、溶きのばす。
- ④約 80℃まで加温する。
- ⑤濾さない場合は、黒ごまペーストの粗引き感が楽しめる。
- ⑥氷水で攪拌しながらトロミがつくまで。

# JELLICE ゼライス株式会社

本社・工場 〒985-0833宮城県多賀城市栄4-4-1

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

東京営業所〒103-0023東京都中央区日本橋本町4-9-9ゼライス第七ビル

TEL03-5614-6171(代)FAX03-5614-6172

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

TEL06-6202-6029(代)FAX06-6202-6026

仙台営業所〒985-0833宮城県多賀城市栄4-4-1

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

ホームページアドレス: <http://www.jellice.com>