

杏仁プリン

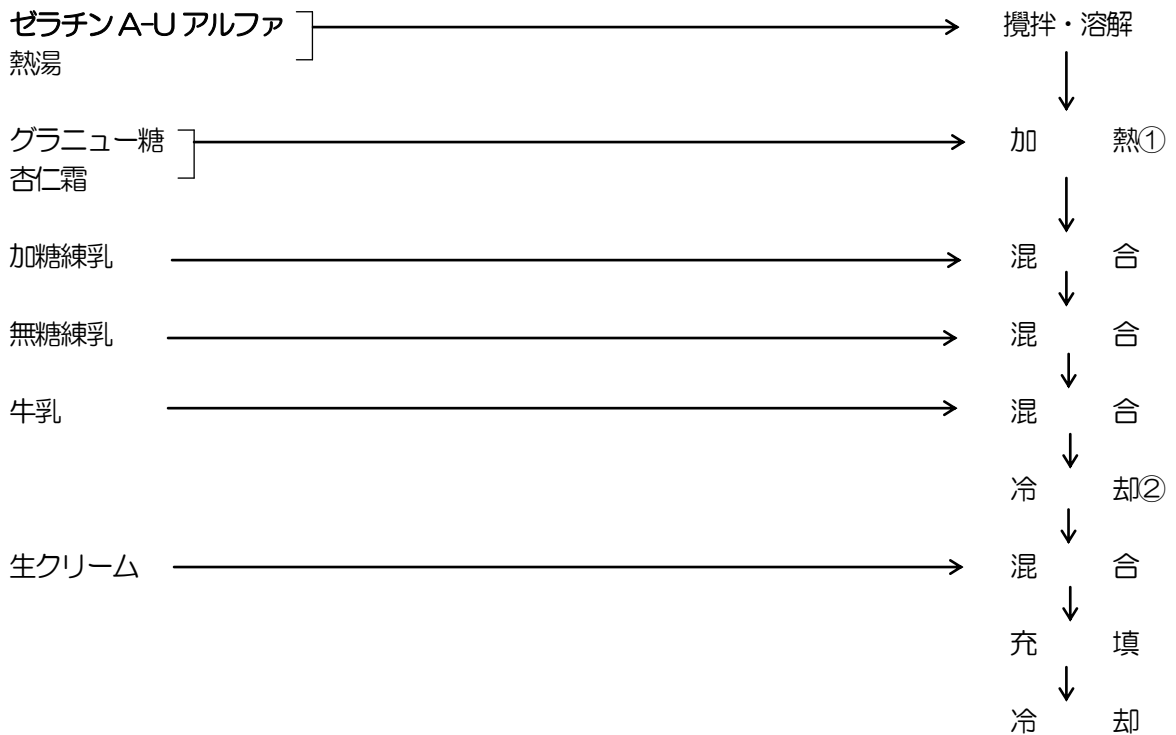


配合

< 1kg >

ゼラチンA-Uアルファ	12g
熱湯	393g
グラニュー糖	85g
杏仁霜	10g
加糖練乳	50g
無糖練乳	50g
牛乳	350g
生クリーム (40%前後)	50g

作り方



※ポイント

- ① 攪拌しながら沸騰直前まで。
- ② あら熱をとる。

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>