

クラッシュコーヒーゼリードリンク

配合

≪1kg≫

<ゼリー部>

ゼラチンA-U	11.5g	リキッドコーヒー-B	380g
リキッドコーヒー-A	160g	コーヒーリキュール	適量
上白糖	37g		

<調整ミルク部>

リキッドコーヒー-C	50g	生クリーム	40g
牛乳	270g	コデンスミルク	51.5g



作り方

<ゼリー部>

ゼラチンA-U

リキッドコーヒー-A①

膨潤
(約20分)

加熱・溶解②
(約45℃)

上白糖

混合・溶解

リキッドコーヒー-B

混合

コーヒーリキュール

混合

充填

冷却

<調整ミルク部>

リキッドコーヒー-C

牛乳

生クリーム

コンデンスミルク

混合

<仕上げ>

コーヒーゼリー

クラッシュ③

調整ミルク

混合

※ポイント

①15℃以下

②温度と時間をかけすぎない。

③崩しすぎない。

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>