

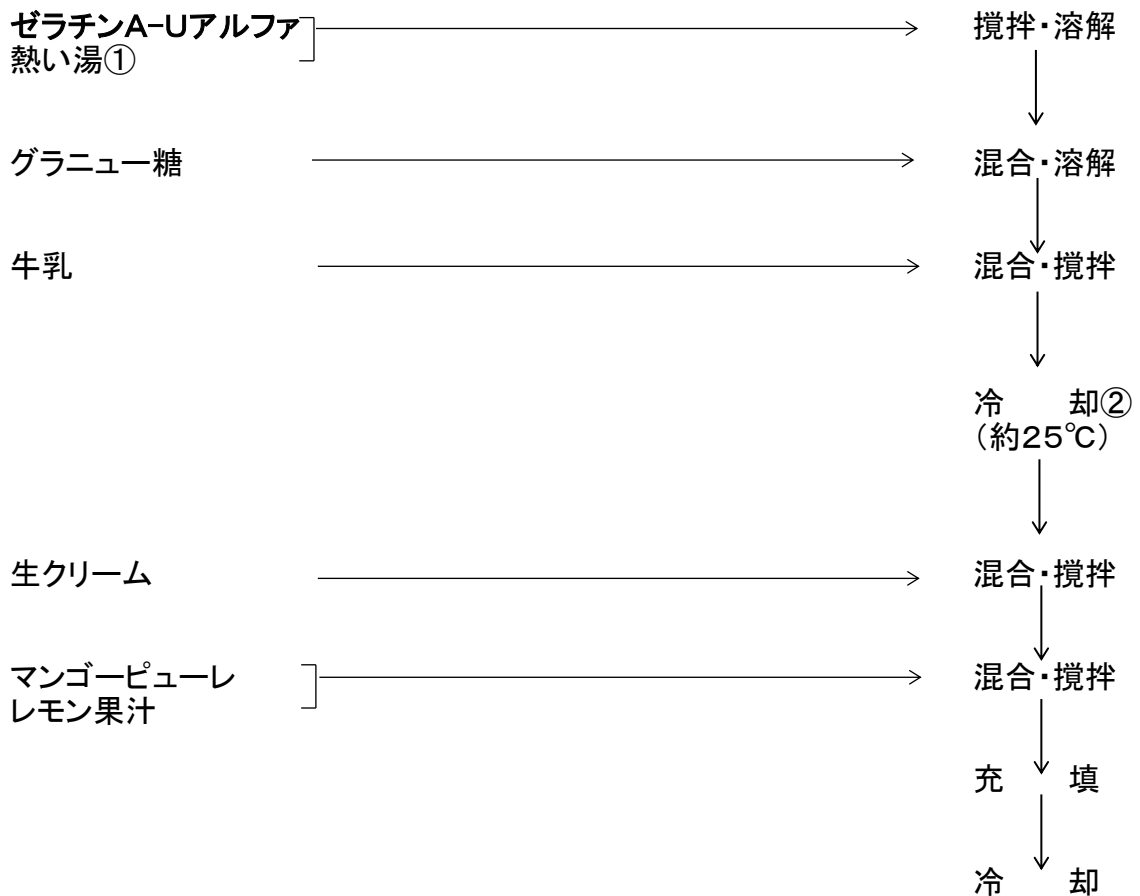
マンゴープリン



配合

<1kg>	
ゼラチンA-Uアルファ	11 g
熱い湯	174 g
グラニュー糖	125 g
牛乳	300 g
生クリーム	75 g
マンゴーピューレ	300 g
レモン果汁	15 g

作り方



※ポイント

①溶解時間を短縮したい場合は、60～80℃のお湯に投入

②温度が高いと凝集する事がある

JELLICE ゼライス株式会社

本社・工場 〒985-0833宮城県多賀城市四丁目4番1号

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アト・ハンスビル北浜1階 TEL06-6202-6029(代)FAX06-6206-6026

仙台営業所 〒985-0833宮城県多賀城市四丁目4番1号

TEL022-361-8821(代)FAX022-367-5470

ホームページアドレス:<http://www.jellice.com>