

トマトコンソメの前菜ジュレ

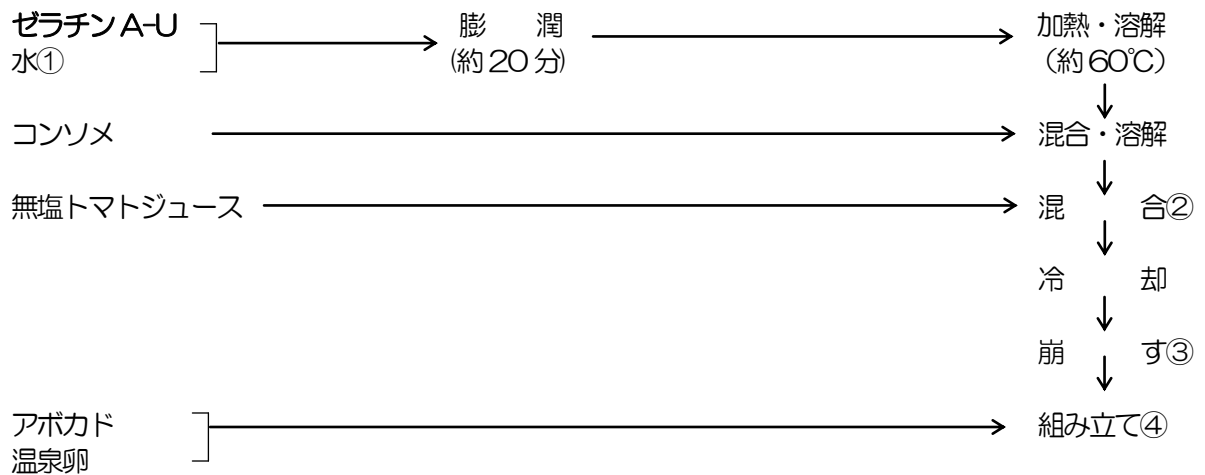
配合

<1kg>	
ゼラチンA-U	15g
水	643g
コンソメ	34g
無塩トマトジュース	308g
塩	適宜

<分量外>
温泉卵、アボカド



作り方



※ポイント

- ①温度 15℃以下。
- ②塩味が少ない場合は、塩を加える。
- ③ゲルを崩しすぎない。
- ④下からジュレ・カットアボカド・ジュレ・温泉卵の順。

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>