

大とろスイーツさつま芋

さつま芋ペースト(Bx30)	400g
トレハ	150g
ハローデックス	140g
薄力粉	10g
牛乳	300g
卵黄	45g
パルクトミーNo.1	13g
生クリーム	200g
カビレスNo.61-B	12g
合計	1,270g

仕上がり目安Bx40



トレハ・ハローデックス (株)林原

プリン生地製法

- ① さつま芋ペーストと混合したトレハ、ハローデックスをすり合わせる。
- ② 薄力粉、牛乳、卵黄、**パルクトミーNo.1**、生クリームを加え泡立てない様に合わせながら**カビレスNo.61-B**をすり合わせる。

芋あん(包餡物)

さつま芋ペースト(Bx30)	400g
トレハ	80g
カビレスNo.61-B	5g
水	適量

芋あん製法

さつま芋をペースト状にしトレハと水を加え、最後に**カビレスNo.61-B**を入れBx38位まで練り上げます。
羊羹型に入れ成型後、製品の中心に置きます。

成形

- ① 芋あんを成形しカップの中心に置きます
- ② その上に芋あんペーストを充填します。
- ③ 165℃ 約15分間焼成します。

原料情報

パルクトミーNo.1	冷凍・冷蔵耐性向上
カビレスNo.61-B	除菌・制菌効果
バターミルクオイル	パルク化学取扱い



—— 身体にやさしい食品材料を ——

パルク 化学工業株式会社

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6
TEL(03)3833-9177(代)FAX(03)3833-9176