

大とろマロンプリン

マロンペースト(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

プリン生地製法

- ① マロン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。

成形

- ① ぜんざいをカップに流し入れる。
- ② 栗の甘露煮を中心に置く。
- ③ 少し固まってからその上にマロンプリン生地を充填します。
- ④ 165℃ 約15分間焼成します。



原料情報

パルクトミーNo.1

カビレスNo.61-B

マロンオイル

トレハ・ハローデックス

冷凍・冷蔵耐性向上

除菌・制菌効果

パルク化学取扱い

(株)林原

—— 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