

抹茶モンブラン大福

◎ 抹茶モンブランクリーム配合

マロン・ド・パティシエU	1,000g
生クリーム35	200g
パルグリーン	15g
カビレスNo.61-B	12g
無塩バター	50g



商品イメージ画像

製法

- ① マロン・ド・パティシエUをミキサーボールに入れほぐしておく(ビーター)
- ② 無塩バターを室温に戻し柔らかくしておく
- ③ 生クリーム35にパルグリーンを入れ、泡立たない様に注意しながら良く攪拌する。良く混ぜたら裏ごししダマが残らない様に注意する
- ④ 上記、抹茶クリームにカビレスNo.61-Bを入れる
- ⑤ ①に②を加え混合する
- ⑥ ⑤に④を加え混合する
- ⑦ 絞り袋に入れ大福の上に絞り成型する
- ⑧ 仕上げにスーパー抹茶シュガーを上掛けし完成

※ このレシピは試作例を示したものです
実際の条件は試作確認の上ご決定をお願いします

提案商品各社

マロン・ド・パティシエU	(株)上野忠
パルグリーン	パルク化学工業(株)
カビレスNo.61-B	パルク化学工業(株)
スーパー抹茶シュガー	(有)三輝

—— 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