

洋風モンブラン大福



求肥配合	餅粉	1,000g
	パルクトミーNo.1	22g
	カビレスNo.61-B	20g
	水	800cc
	トレハ	400g
	サンマルトS	400g
	グラニュー糖	400g
	水	300cc

※ マロンペースト配合

栗ペースト	400g
生クリーム	200g
パルクトミーNo.1	8g
グラニュー糖	120g
カビレスNo.61-B	7g
マロンオイル	少量
(パルク化学オリジナル)	

- ① 生クリームにパルクトミーNo.1を入れる
- ② 栗ペースト・牛乳・グラニュー糖・カビレスNo.61-Bを弱火～中火で練り上げマロンオイルを入れる。

製法

- ① 水にパルクトミーNo.1・カビレスNo.61-Bを合わせる。
- ② 餅粉へ①を入れ攪拌し、30分間蒸し上げる。
- ③ トレハ・サンマルトS・グラニュー糖を合わせ水を入れシロップ状に準備する。
- ④ 蒸し上げた生地②に③を三回程度に分けて加える。
- ⑤ 大福状に包餡し、モンブランの様にマロンペーストを絞り成形する。

—— 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