

簡単おいしい粉末プリンの素

まろやかな風味

800g

お湯で作る

プリンミクス



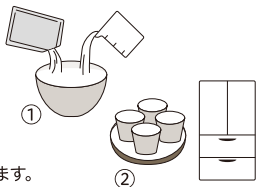
写真は調理例
カラメルシロップは付いていません

●一袋でできる個数…(60ml容器)約70個分

<作り方>

①大きなボウルにプリンミクス1袋(800g)を入れ、お湯(80℃以上)3ℓを加え、よく溶かします。さらに水600mlを加え、よく混ぜ合わせます。お湯で溶かした後、水の代わりに牛乳や豆乳でも作れます。

②カップに流し入れ、冷蔵庫で1時間以上冷やし固めます。



香ばしい黒ごま風味

800g

牛乳で作る

黒ごまプリン



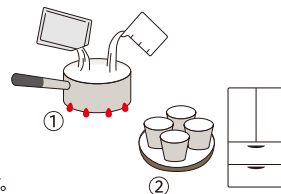
写真は調理例

●一袋に加える牛乳の量 約4.8ℓ
●一袋でできる個数…(60ml容器)約90個分

<作り方>(60mlプリンカップ約12個分)

①鍋に黒ごまプリン100gを入れ、牛乳600mlを加えてかき混ぜながら中火にかけます。沸騰したら弱火にし、さらに約1分加熱します。

②軽かき混ぜてからカップに流し入れ、室温であら熱をとり、冷蔵庫で1時間以上冷やし固めます。



品名	800g プリンミクス
容量/入数	800g / 10
賞味期間	1年6か月
原材料名	砂糖(国内製造)、クレーミングパウダー、乳等加工品、ゼラチン、寒天加工品、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、乳化剤、香料、着色料(マリーゴールド、アナトー、カロテン)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)

品名	800g 黒ごまプリン
容量/入数	800g / 10
賞味期間	1年
原材料名	黒ごまミックス(国内製造)(麦芽糖、砂糖、黒ごまペースト、その他)、砂糖、クレーミングパウダー、ゼラチン、寒天、食塩/トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸化防止剤(カテキン、ビタミンE)、調味料(核酸等)、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・ゼラチンを含む)



品名	600g クッキングゼリー
容量/入数	600g / 10
賞味期間	2年
原材料名	ゼラチン(国内製造)、(一部にゼラチンを含む)



デザートや料理などに使えるゼラチンパウダー

600g クッキングゼリー

仕上がりの透明度が高いゼラチンパウダーです。コーヒーゼリー、チーズケーキ、ムース、ジュレソースなどのデザートや各種料理にお使いいただけます。

<基本の使用量> 標準で液体4ℓに対して、クッキングゼリー100g。やわらかめに仕上げたい場合は、液体5ℓに対しクッキングゼリー100gを目安にご使用ください。

