

米粉のカスタードクリーム



日の本穀粉株式会社

本社営業部 TEL 048(615)-1157
 大阪営業部 TEL 06(6369)-1157
 名古屋営業部 TEL (0568)58-5757

【特徴】

冷凍解凍対応の米粉カスタードです。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・リス	30.0	
牛乳	500.0	
卵黄	111.0	
グラニュー糖	111.0	
無塩バター	21.5	
バニラペースト	1.5	

【工程】

- ① ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れホイッパーで混合する。
- ② 混ざったらバニラベースとソワ・リスを加え混ぜる。
- ③ さわりに、牛乳を加えて沸騰直前まで加熱し、②に少しずつ加えながらホイッパーで混合する。
- ④ 鍋に③を戻し、ホイッパーで攪拌しながら火にかける。
- ⑤ 炊き上がったら、無塩バターを加え混ぜる。
- ⑥ バットに薄く広げラップを密着させて、急冷する。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。