

かぼちゃプリン



配合

かぼちゃペースト	2,000g
牛乳	2,000g
グラニュー糖	400g
全卵	1,350g
生クリーム	360g
パルクトミーNo.1	48g
カビレスNo.61-B	45g

製法

- ① かぼちゃペーストと牛乳(半分量)・**パルクトミーNo.1**を合わせる加熱する。
- ② 生クリームとグラニュー糖を合わせる。
- ③ ②に牛乳(半分量)・全卵・**カビレスNo.61-B**を合わせる。
※ 温度が低温になってから
- ④ 裏ごしして型に流し込み焼成する。
上下火 約160℃ 20～30分間

—— 身体にやさしい食品材料を ——

パル7 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