

和風モンブラン大福

求肥生地配合

餅粉	1,000g
グラニュー糖	500g
トレハ	100g
パルクトミーNo.1	16g
カビレスNo.61-B	16g
酵素	8g
水	770g

※ ワンポイント
もちの食感を活かす為、求肥配合の
わりを少なくしてます
パルクトミーNo.1 → 硬化防止
カビレスNo.61-B → 制菌対策

クリーム配合

生クリーム	400g
上白糖	40g
トレハ	40g
パルクトミーNo.1	5g
バニラオイル (パルク化学オリジナル)	少量

※ ワンポイント
中心に包む為、包餡前に冷凍しておきます
パルクトミーNo.1 → クリームダレ防止
バニラオイル → 好みのフレーバーに仕上げます

モンブランクリーム配合

栗ペースト	500g
バター	188g
白並餡	250g
生クリーム	50g
パルクトミーNo.1	10g
ラム酒	20g
マロンオイル (パルク化学オリジナル)	少量

※ ワンポイント
大福の上部に絞り仕上げます
パルクトミーNo.1 → 乾燥を防ぎ、滑らかな食感に
仕上げます
マロンオイル → 好みのフレーバーに仕上げます



商品イメージ

— 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