

焼きモンブラン



クレムダマンド配合

バター	40g
粉糖	40g
全卵	40g
パルクトミーNo.1	2g
パルク破碎式アーモンドプードル	40g

製法

- ① バターと粉糖を良くすり合わせる
- ② 全卵にパルクトミーNo.1を入れ、半量を①に合わせ良く乳化させる。残りの半量も同様に乳化させる。
- ③ パルク破碎式アーモンドプードルを入れ攪拌し良くなじませる。

焼きモンブラン配合

クレムダマンド	150g
マロンペースト	750g
バター	100g
カビレスNo.61-B	10g

製法

- ① 上記原料全てを良く合わせる
- ② 焼成用カップに半量絞り内包物を入れる
- ③ 上部に生地を絞り成形する
- ④ 焼成 上火190℃ 下火190℃ 約50分間
- ⑤ 仕上げに泣かない粉糖を上部にふりかける

—— 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