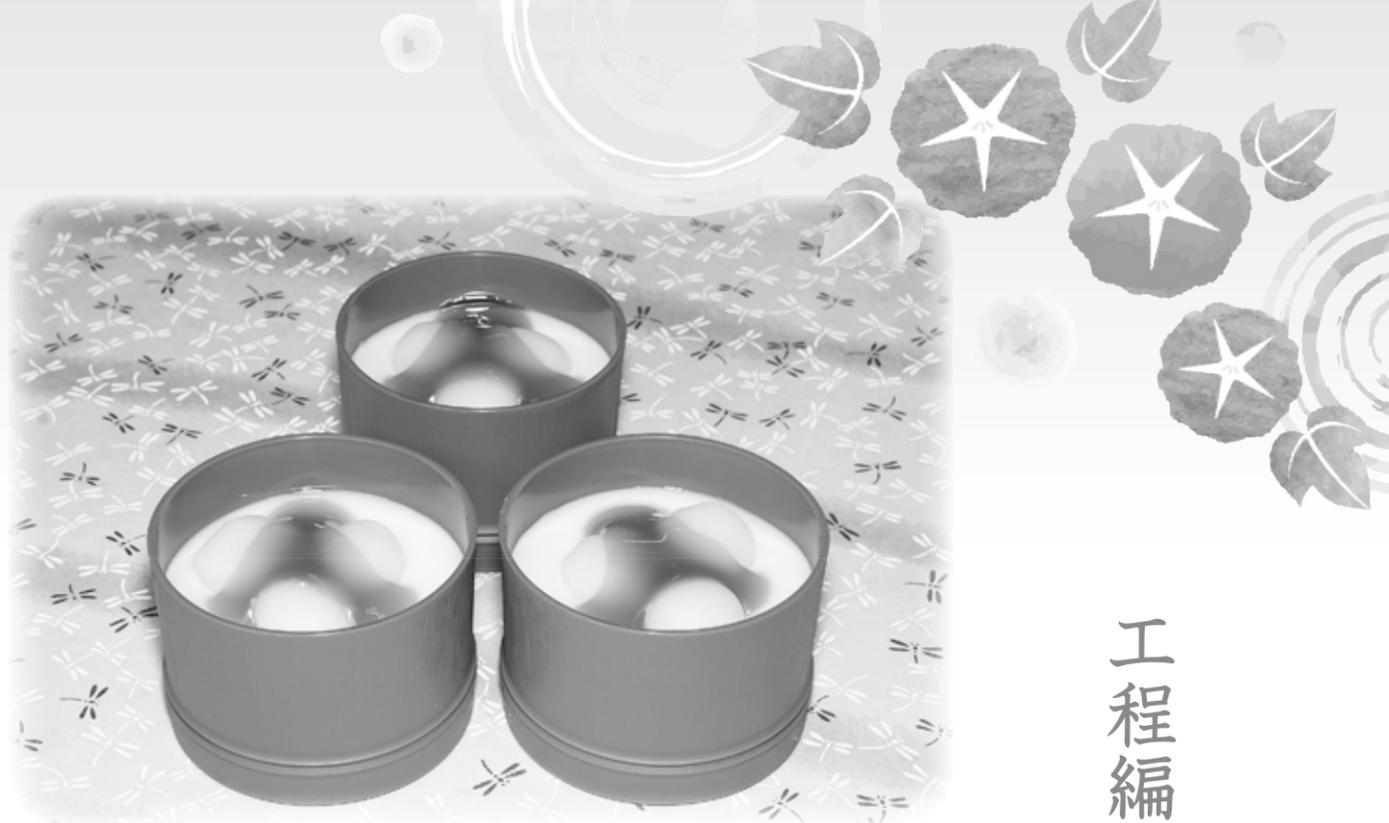


工程編



ミルクプリンとみたらし団子のカップ物

みたらし milk プリン

(仮名)

作者より

「冷やしても美味しい団子をミルクプリンの上ののせて甘辛いタレを掛けたカップスイーツです。変わった組み合わせですが、食べると調和した美味しさになります。お試しください」



◆制作/仲嶋真輝

◆協力/五香青柳(千葉・松戸市)

●ミルクプリン配量		●団子生地配量		
①	グラニュー糖	①	紫米の粉	
	150g		400g	
①	トレハ		だんごのたれの素	
	50g		100g	
②	牛乳		トレハ	
	300g		100g	
③	水		①	みたらしタレ配量
	420g		①	グラニュー糖
③	生クリーム(35%)			だんごのたれの素
	100g			147g
②	水		②	水
	550g			320g
③	ニューモチエース100		③	醤油
	5g			45g
①	①		③	味醂
	みたらしたれ配量			20g
	①		④	和三盆糖
	グラニュー糖			3g
	147g		④	昆布末
	②			0.5g
	水			
	320g			
	③			
	醤油			
	45g			
	③			
	味醂			
	20g			
	④			
	和三盆糖			
	3g			
	④			
	昆布末			
	0.5g			

▼紫米の粉、だんごのたれの素は日本の穀粉扱い。

◆製法工程(写真参照)



① ミルクプリン配量①を粉体混合する。



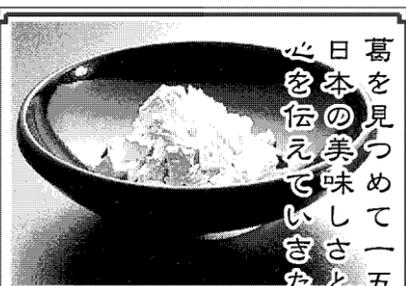
② これを、合わせた②へ加えながらホイッパーでダマの無いように混ぜる。



③ 火に掛けて(中火)鍋底からヘラを入れて煉る。全体に沸騰してきたら弱火に変えて3分ほど炊き続ける。



④ そこへ、湯煎で温めた③を混合する。



葛を見つめて一五〇余年
日本の美味しさと
心を伝えていきたい

吉野本葛 天極堂

稀品山城
上品製野城
古極特吉葛わらび粉

弊社が属する吉野葛製造事業協同組合は、地域ブランドを適切に保護するため、平成十九年七月に、特許庁より「吉野本葛」「吉野葛」に関して地域団体商標の登録認可をいただきました。



どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。

株式会社
井上天極堂
ISO9001取得(本社・橿原工場)

●本社
〒639-2251
奈良県御所市戸毛107番地
TEL 0745(67)1665 FAX 0745(67)0688

●橿原工場(営業部)
〒634-0833
奈良県橿原市志部町321番地
TEL 0744(20)2601 FAX 0744(20)2521