

# ARRANGE RECIPE

## ■カスタードクリーム

▽シュー約35個分



### 【作り方】

※ゼラチンに水を入れて60℃の湯煎に15分つけて溶かす

- ① 生クリームにグラニュー糖を入れてミキシングする → 6分立てにする
- ② プリンベースと牛乳を混合し、半量を加熱する（60℃）
- ③ ②に溶かしたゼラチンを投入し攪拌する
- ④ ②の残りと③を混合し、冷やし固める
- ⑤ ④と①を混合し攪拌する
- ⑥ 冷やし固めてホイッパーでクリーム状にする

	原材料	使用量 (g)	配合率 (%)
①	クラシックプリンベース	1000	57.1
②	牛乳	200	11.4
③	生クリーム38%	300	17.1
④	グラニュー糖	100	5.7
⑤	新田ゼラチンシルバー	30	1.7
⑥	水	120	6.9
	合計	1750	100

## ■ムース

▽100gカップ約22個分（プリンと2層）



	原材料	使用量 (g)	配合率 (%)
①	クラシックプリンベース	500	47.7
②	濃縮ペースト (Jupe)※	21	2.0
③	生クリーム38%	370	35.3
④	グラニュー糖	52	5.0
⑤	新田ゼラチンシルバー	21	2.0
⑥	水	84	8.0
	合計	1048	100

### 【作り方】

※生クリームにグラニュー糖を入れてホイップして8分立てにして冷蔵庫で保管する

※ゼラチンへ水を入れて60℃の湯煎にかけて15分おく

- ① 溶かしたゼラチンにJupeを入れて素早く混ぜる
- ② 生クリームを再度、ミキサーにかけて①を入れる
- ③ ②へクラシックプリンベースを入れてミキシングする
- ④ お好みでリキュールを入れてミキシングする
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固めて完成

※ナリヅカコーポレーション様商品『Jupeシリーズ』を使用しています。

# ARRANGE RECIPE

## ■ スポンジケーキ

▽18cm型 3 個分



### 【作り方】

- ※バターを湯煎にかけ溶かしておく
- ※クラシックプリンベースを湯煎にかけて人肌に温めておく
- ※グラニュー糖と乾燥卵白をすりあわしておく
- ※薄力粉をふるいにかけておく
- ① クラシックプリンベース、グラニュー糖、乾燥卵白、起泡性乳化油脂、卵黄を全てミキサーボールに入れて泡立てる→比重 0.48~0.50程度
- ② ①に薄力粉を入れて混ぜ合わせる
- ③ ②へ溶かしバターを入れて混ぜ合わせる
- ④ 型に入れて焼成する 焼成温度 175℃ 風量 1 2 0 分~ 2 5 分

	原材料	使用量 (g)	配合率 (%)
①	クラシックプリンベース	500	44.4
②	起泡性乳化油脂	42	3.7
③	グラニュー糖	83	7.4
④	乾燥卵白	50	4.4
⑤	卵黄	83	7.4
⑥	薄力粉	292	25.9
⑦	無塩バター	75	6.7
	合計	1125	100

## プリンベース焼成温度の目安

### 【クラシックプリンベース】

予熱：120℃  
焼成条件：90℃×30分（スチーム有）

※上記はスチームオープンの目安です

### 【クリーミープリンベース・チーズプリンベース】

予熱：100℃  
焼成条件：85℃×30分（スチーム有）

※上記はスチームオープンの目安です

あくまで目安の条件です。容器や使用機器によって変わります事ご了承くださいませ。