

Pudding comme

“Yang Zhi Gan Lu”



かがやく“笑顔”のために
森永乳業



— ヤンジーガンルー風スイーツ —

香港発祥スイーツ“ヤンジーガンルー”（楊枝甘露）を、洋菓子で表現。
フルーツの酸味と食感をアクセントにした、クリーミーなプリンです。

配合

※10個分

グランベル マンゴーピューレ	375g
グランベル ココナッツピューレ	375g
グラニュー糖	70g
ピンクグレープフルーツ果汁	23g
クリーム	109g
粉ゼラチン	8g
水	40g
フルッテートマンゴー 又は ピーチ	150g
ルビーグレープフルーツ果肉	150g
ナタ・デ・ココ プレーン 500	適量

作り方

- ① グランベル冷凍マンゴーピューレ、グランベル冷凍ココナッツピューレ、グラニュー糖、ピンクグレープフルーツ果汁、クリームを混ぜ合わせる。
- ② 水で戻したゼラチンを湯煎で溶かし、①を少量入れてのぼす。
- ③ 残りの①に戻して混ぜ合わせ、漉す。
- ④ カップにフルッテート マンゴー又はピーチとグレープフルーツ果肉を15gずつ入れる。
- ⑤ ③を90g流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ナタ・デ・ココとフルッテート マンゴー又はピーチで飾る。

使用原材料

グランベル 冷凍マンゴーピューレ



インドで採れたマンゴーを10%加糖し、ピューレにした製品。
豊かな自然に育まれた、力強い味わいです。加熱殺菌済み。

原材料：マンゴー、砂糖
原産国：フランス
荷姿：1kg×6



グランベル 冷凍ココナッツピューレ



選りすぐりのココナッツを10%加糖し、ピューレにした製品。
豊かな自然に育まれた、力強い味わいです。加熱殺菌済み。

原材料：ココナッツ、砂糖
原産国：フランス
荷姿：1kg×6



森永乳業 フルッテート マンゴー



マンゴー果肉50%以上使用した、濃厚なマンゴーの甘みと酸味のある果肉ピューレです。

原材料：マンゴー（ベトナム、フィリピン）、砂糖、レモン果汁／香料、増粘多糖類、酸化防止剤（V.C）、カロテン色素
原産国：日本
荷姿：500g×12個



森永乳業 フルッテート ピーチ



桃果肉40%以上使用した、フレッシュ感のある桃果肉入りピューレです。

原材料：もも（中国、日本）、砂糖、レモン果汁／増粘多糖類、香料、酸化防止剤（V.C）、（一部にももを含む）
原産国：日本
荷姿：500g×12個



森永乳業 ナタ・デ・ココプレーン 500



天然のココヤシを原料としたナタデココのシロップ漬け。
特有の食感をデザートメニューにプラスできます。

原材料：ナタデココ（タイ製造）、砂糖／酸味料
原産国：日本
荷姿：500g×10個

