池伝フェア2024　コラボレシピ

赤字は池伝製品　青字はコラボ企業製品

レシピ名	アレンジ幅は無限大　ホワイトプリンタルト
コラボ企業	㈱大宮糧食
特徴	汎用性の高い「冷凍バタータルトカップ」と、牛乳を使用して手軽にプリンを作ることができる「ホワイトMIX2」を組み合わせました。 ホワイトMIX2には色素・香料を使用しておりませんので、チョコや杏仁、フルーツなどを加えて様々なアレンジの商品を作ることが出来ます。 冷凍にも対応可能です。

コラボ製品	
ホワイトMIX2	DI 冷凍バタータルトカップ

材料	2	個分
【ホワイトプリン】		
牛乳		80g
生クリーム		30g
ホワイトMIX2		30g
練乳		7.5g
洋酒		3g
【タルトカップ】		
DI 冷凍バタータルトカップ		2個

作り方

【ホワイトプリン】
①ボールに牛乳、生クリーム、練乳を入れ、強く撹拌しながらダマにならないようにホワイトMIX2を振り入れる。
②加熱を始め、９０℃以上で完全にホワイトMIX２を溶解する。
③火を止め、洋酒を加えて均一に混ぜ合わせる。

【仕上げ】
①バタータルトカップに充填し、冷却する。
②お好みの具材などを載せて完成。

※お好みでアレンジしていただく場合は、ココアなどの粉末であればホワイトMIX2と合わせてから牛乳などと混ぜ合わせてください。ピューレを混ぜる場合には、あらかじめ湯煎し、60℃くらいに温めておいたものを洋酒と同じタイミングで混ぜ合わせて下さい。