

クリームブリュレ応用レシピ



ミックスデザートを様々な味にアレンジしました。

お客様オリジナルのクリームブリュレを使ってみてはいかがでしょうか？

～基本レシピ～



プレーン Plain



配合

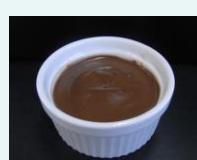
クリームブリュレ ミックス・・ 200 g

参考原価 (約 40 g / 個) ~~¥56~~

手順

- ①解凍したクリームブリュレミックスを耐熱容器、もしくは、鍋に入れます。
- ②電子レンジ、または、火にかけ温めます。
- ③容器に注ぎ入れ、冷やし固めます。
- ④表面にカッソナードや砂糖をふりかけ、バーナーであぶる。

チョコレート Chocolate



配合

クリームブリュレ ミックス・・ 200 g

チョコレート (70%) ・・・ 56 g

参考原価 (約 40 g / 個) ~~¥75.6~~

手順

- ①解凍したクリームブリュレを耐熱容器もしくは、鍋に入れます。
- ②電子レンジ、または、火にかけ温めます。
- ③チョコレートに注ぎ入れ、よく溶かし合われます。
- ④容器に注ぎ入れ、冷やし固めます。

ゴマ Sesame



配合

クリームブリュレミックス・・ 200 g
ゴマペースト・・・ 50 g

参考価格(約 40 g / 個) ~~¥71.8~~

手順

- ①ゴマペーストを解凍したクリームブリュレミックスに入れ、ブレンダーでよく溶かし合われます。
- ②漉し器で漉して耐熱容器もしくは、鍋に入れます。
- ④容器に注ぎ入れ、冷やし固めます。

マロン Marron



配合

クリームブリュレミックス・・・ 200 g
クリームドマロン・・・ 30 g

参考原価 (40 g / 個) ~~¥63.2~~

手順

- ①クリームドマロンを解凍したクリームブリュレミックスに入れ、ブレンダーでよく溶かし合われます。
- ②耐熱容器もしくは、鍋に入れます。
- ③電子レンジ、または、火にかけ温めます。
- ④漉し器で漉します。
- ④容器に注ぎ入れ、冷やし固めます。

りんご Apple



配合

クリームブリュレミックス・・ 200 g
シナモンパウダー・・・ 0.25 g
りんご・・・ 1/4 個
※グラニュー糖、バター・・・ 適量

参考価格(約 40 g / 個) ~~¥60.9~~

手順

- ①解凍したくクリームブリュレミックスを耐熱容器もしくは、鍋に入れます。
- ②りんごをグラニュー糖とバターでソテーし、軽くシナモンパウダーを振ります。
- ③容器の底にりんごを並べます。
- ⑤容器に①を注ぎ入れ、冷やし固めます。

チーズ Fromage



配合

クリームブリュレミックス・・ 200 g
クリームチーズ・・・ 51 g

参考価格 ~~¥78.5~~

手順

- ①クリームチーズを解凍したクリームブリュレミックスに入れ、ブレンダーでよく溶かし合われます。
- ②漉し器で漉して耐熱容器もしくは、鍋に入れます。
- ③電子レンジ、または、火にかけ温めます。
- ④容器に注ぎ入れ、冷やし固めます。

提供方法			
<p>○ココット型、プリン型に入れて1個売りとして。 レストランデザートでのメインデザートとして。</p>			
	<p>サイズ：直径60×高さ50 (mm) 容量：90~110g (@140~150)</p>	<p>サイズ：直径75×高さ38 (mm) 容量：60g (@87.5) サイズ：90×135×30 (mm) 容量：110g (@155)</p>	
<p>○れんげなどの小さい器にいれてパーティーやウェディング、宴会など向けに。</p>	<p>カフェグルマンとして・・・ 小さいサイズのパンナコッタを作って、プチデザートセットを作ってみてはいかがでしょうか？</p> <p>  +  +  </p> <p> クリームブリュレ @12 ミニマカロン @101 コーヒー @15 </p> <p style="text-align: center;">計 @128 600円のデザートセットとして提供</p>		
<p>○デザインカップにいれて、ゼリーやフルーツと合わせて提供。</p>			
		<p>@17/12g</p>	
			
		<p>@28/20g</p>	