



## LES PETITS POTS (CREME GLACEE VANILLE)

レ プティ ポ 40個分

**CREME GLACEE VANILLE** クレーム グラッセ ヴァニニュー 総量: 2000g

1123 g	lait entier	牛乳
300 g	crème à 35%	生クリーム35%
30 g	beurre	バター
60 g	jaunes d'œufs	卵黄
300 g	saccharose	グラニュー糖
50 g	glucose atomisé	粉末水あめ
50 g	dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
75 g	poudre à lait à 0%	脱脂粉乳
10 g	Stabilisateur	安定剤 (グラス用)
2 本	vanille Bourbon	バニラ

- ① 牛乳300gで安定剤をふやかし、ボウルにラップをして電子レンジ3分間かける。
- ② 残りの牛乳、生クリーム、バニラを加える。
- ③ 全ての粉末を混ぜ合わせる。粉末を加え、85°Cに加熱し、漉す。5分間ブレンダーにかけ、アイスクリームマシンにかける。

**PECANS CARAMELISEES** ペカン キャラメリゼ 総量: 352g

120 g	noix de pékans	ピーカンナッツ
200 g	sucre	グラニュー糖
20 g	eau	水
12 g	beurre de cacao	○ マイクリオ (カカオバリー)

刻んだピーカンナッツとシロップを絡めて糖化させ、キャラメリゼし、マイクリオを加えた後、冷ましておく。

**GELEE MANDARINE** ジュレ マンダリン 総量: 600g

400 g	purée de mandarine	 ピュレマンダリン (ボワロン)
100 g	glucose	水あめ
100 g	nappage neutre	○ ナパージュヌートル (マルグリット)

すべての材料を冷たいまま混ぜ合わせ、冷蔵しておく。



○マークは日仏商事取扱い商品です

présenté par Les vergers boiron 