



Pudding au Chocolat

材料

★新商品 ピストール アルトエルソル使用

牛乳	200g
グラニュー糖	12g
板ゼラチン・ゴールド	3g
冷凍卵黄	23g
ピストール アルトエルソル 	52g

工程

- ① 板ゼラチンは冷水でふやかし使用直前にしっかり水気をきる。
- ② 牛乳を沸騰直前まで温める。
- ③ 解凍した冷凍卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、2を加える。
- ④ 1を加えてよく溶かし、濾しながらアルトエルソルに注ぎ入れる。
- ⑤ よく混ぜ、容器に充填し、冷やし固める。
- ⑥ お好みでシャンティ(分量外)を絞る。

