

Frozen mix Creme Brulee

クレームブリュレ

使用上の注意

開封後は、**2~6°Cで保存し、48時間以内**にご使用下さい。

解凍後は、**2~6°Cで保存し、24時間以内**にご使用下さい。再冷凍は行わないで下さい。



①解凍



②温める(80°C)



③かき混ぜる



④流す



⑤冷やす

⑥完成

冷蔵庫 (12時間)	コンベクションスチームオーブン	80°Cに設定したスチームオーブンに、袋ごと入れます。20分間入れ、袋を裏返して更に15分～20分間、80°Cになるまで温めます。	よくかき混ぜます。 未開封のまま温めたものは、よく袋を振り、中のクリームをかき混ぜます。	容器に流し入れます。 そのまま15分間おきます。	冷蔵庫 (3°C)に1～2時間程入れ、冷やし固めます。	トッピングとして、フルツソースやキャラメルソース、チョコレートソースをかけてお召し上がり下さい。
	湯煎	湯煎に袋ごとかけ80°Cになるまで温めます。				
	直火	鍋に移し変えて、中火で泡だて器で混ぜながら80°C迄温めます。				
電子レンジ (600w) 4分×2回 途中袋を振りながら中身を解凍させます。	電子レンジ	電子レンジ(600W)に6分かけます。3分ごとに袋を取り出し、裏返してください。 80°Cになるまで温めます。				
解凍なし	電子レンジ	袋の端をカットし、耐熱容器に袋ごと入れます。 電子レンジ(600w)で12分間かけます。 3分毎に袋を裏返してください。 80°Cになるまで温めます。				