

# Frozen mix Creme Brulee クレームブリュレ

## 使用上の注意

開封後は、2～6℃で保存し、48時間以内にご使用下さい。

解凍後は、2～6℃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℃)



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  
チームオープン

80℃に設定したスチームオーブ  
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℃になるまで温めます。

湯煎

湯煎に袋ごとかけ80℃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℃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℃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℃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℃)に1～  
2時間程入  
れ、冷やし  
固めます。

トッピングと  
して、フルー  
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。