


クリアガープリン


なめらか食感のプリン用に作りました！！

特長と用途別使用方法例

 なめらかで口溶けの良い食感のプリンが出来ます。
添加量や処方を変えて、なめらかで濃厚な食感から、なめらかであっさりした食感を演出します。

添加量目安 2%前後

- *濃厚とろける牛乳プリン・・・参考レシピ1
- *あっさり牛乳プリン・・・参考レシピ2
- *とろけるマンゴープリン・・・参考レシピ3
- *チョコプリン・・・参考レシピ4
- *とろふわプリン・・・参考レシピ5

 蒸しプリン、焼きプリンをなめらかな食感に仕上げます。
卵の一部をクリアガープリンに置き換え、固さを調節します。
卵の量を調整し、卵の風味の調節が出来ます。

添加量目安 2～3%

- * 蒸し焼きプリン

 ゼラチン不使用のプリン

ゼラチンのような口溶けの食感を楽しむことができます！

ゼラチンの食感と比べるとベタつきが少なく、後味がすっきりした食感です。

クリアガープリンの使用方法

クリアガープリンを予め砂糖と粉末混合します。

これを水又は牛乳等にかき混ぜながら加え、加熱して溶かします。

(85度以上：鍋の縁がふつつする程度が目安です。)

クリアガープリン 参考レシピ1

とろける濃厚牛乳プリン

| 材料 | (%) | (約500g分) |
|-------------|------|----------|
| クリアガープリン・・・ | 2.0 | 10.0g |
| グラニュー糖・・・ | 5.0 | 25.0g |
| 生クリーム・・・ | 30.0 | 150.0g |
| 牛乳・・・ | 63.0 | 315.0g |
| バニラエッセンス・・・ | 適量 | 適量 |

- 作り方1.** クリアガープリンとグラニュー糖を混ぜ合わせ、牛乳にかき混ぜながら加えます。
- 加熱します(85℃くらい)
 - 加熱を止め、生クリームを加えます。
 - バニラエッセンスを加えます。
 - 容器に充填し冷やします。

クリアガープリン 参考レシピ2

あっさり牛乳プリン

| 材料 | (%) | (約500g分) |
|-------------|------|----------|
| クリアガープリン・・・ | 2.0 | 10.0g |
| グラニュー糖・・・ | 5.0 | 25.0g |
| 生クリーム・・・ | 5.0 | 25.0g |
| 牛乳・・・ | 88.0 | 440.0g |
| バニラエッセンス・・・ | 適量 | 適量 |

- 作り方1.** クリアガープリンとグラニュー糖を混ぜ合わせ、牛乳にかき混ぜながら加えます。
- 加熱します(85℃くらい)
 - 加熱を止め、生クリームを加えます。
 - バニラエッセンスを加えます。
 - 容器に充填し冷やします。

クリアガープリン参考レシピ3

とろけるマンゴープリン

| 材料 | (%) | (500g分) |
|----------|------|---------|
| クリアガープリン | 3.0 | 15.0g |
| グラニュー糖 | 8.0 | 40.0g |
| 生クリーム | 8.0 | 40.0g |
| アルフォンソ | | |
| マンゴーピューレ | 25.0 | 125.0g |
| レモン汁 | 1.0 | 5.0g |
| 水 | 55.0 | 275.0g |

作り方1. クリアガープリンとグラニュー糖を混ぜ合わせ、水にかき混ぜながら加えます。

- 加熱します(85℃くらい)
- 加熱を止め、生クリームを加えます。
- マンゴーピューレ、レモン汁を加えます。
- 容器に充填し冷やします。

クリアガープリン参考レシピ4

チョコプリン

| 材料 | (%) | (500g分) |
|----------|------|---------|
| クリアガープリン | 2.5 | 12.5g |
| グラニュー糖 | 5.0 | 25.0g |
| 脱脂粉乳 | 5.0 | 25.0g |
| 生クリーム | 10.0 | 50.0g |
| ココア | 2.5 | 12.5g |
| 牛乳 | 72.5 | 362.5g |
| ブランデー | 2.5 | 12.5g |

作り方1. クリアガープリン、脱脂粉乳、ココアとグラニュー糖を混ぜ合わせ、牛乳にかき混ぜながら加えます。

- 加熱します(85℃くらい)
- 加熱を止め、生クリームを加えます。
- ブランデーを加えます。
- 容器に充填し冷やします。

とろふわぷりん

| 材料 | (%) | (500g分) |
|----------|----------|---------|
| クリアガープリン | ・・・ 2.0 | 10.0g |
| グラニュー糖 | ・・・ 4.0 | 20.0g |
| 生クリーム | ・・・ 15.0 | 75.0g |
| 加糖卵黄 | ・・・ 10.0 | 50.0g |
| 牛乳 | ・・・ 60.0 | 300.0g |
| 水 | ・・・ 9.0 | 45.0g |

作り方1. クリアガープリンとグラニュー糖を混ぜ合わせ、牛乳、水にかき混ぜながら加えます。

2. 加熱します（85℃くらい）
3. 加熱を止め、生クリームを加えます。
4. 加糖卵黄、バニラエッセンスを加えます。
5. 容器に充填し冷やします。

蒸し焼きプリン

作り方. とろふわぷりんの処方で、クリアガープリンの添加量を3%に変えます。

他作り方は同様に作ります。

カップに充填した後、オーブンで蒸し焼きにします（170℃30分）。