

もちり米粉プリン

【トレハ®の効果】

- ① 米粉を使って“もちっ”とした食感のプリンができます。
- ② 保存しても口溶けが良いままなので、甘さが引きたちます。
- ③ トレハ、ハローデックスにより柔らかさが保たれます。

【配合目安】

糖全体の約30%をトレハに置換, 約20%をハローデックスに置換



材 料

【150mlの容器 8個分】

ココナッツプリン

米粉（微粉末）*1	35g
水	300g
トレハ®	40g
グラニュー糖	60g
ハローデックス®	35g
ココナッツクリーム	140g
粉ゼラチン*2	1.8g
水	10g

マンゴープリン

米粉（微粉末）	35g
水	300g
トレハ®	50g
グラニュー糖	70g
ハローデックス®	35g
生クリーム(40%)	60g
マンゴーピューレ	70g
パッションピューレ	10g
粉ゼラチン*2	2.2g
水	12g

ラズベリージュレ

ラズベリーピューレ	50g
トレハ®	10g
フレーズデボワリキュール	10g
レモン汁	5g
粉ゼラチン*2	2g
水	10g

*1: リ・ファリーヌ 群馬製粉株式会社

*2: シルバー 新田ゼラチン株式会社

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。

※「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。

作り方

【ココナッツプリン/マンゴープリン】

- ① ココナッツプリンを作る。米粉と水を混合し、ホイッパーでよく混ぜ合わせてから火にかける。艶が出て、全体が滑らかになるまでよく火を通す。
- ② トレハとグラニュー糖を加え、溶かす。
- ③ ハローデックスとココナッツクリームを加えて、Brix40%になるまで煮詰める。
- ④ 最後に、水でふやかした粉ゼラチンを均一に混合する。
- ⑤ 絞り袋で容器に絞り、上面を平らに整え、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 同様にマンゴープリンを作り、ココナッツプリンの上に流し合わせ、冷蔵庫で冷やす。

【ラズベリージュレ】

- ① 手鍋にラズベリーピューレとトレハを入れ、トレハを煮溶かす。
- ② 火から下ろしてフレーズデボワリキュール、レモン汁を加え、混ぜる。
- ③ 水でふやかした粉ゼラチンを加えて溶かす。当て水で冷やしたら、マンゴープリンの上にかけて冷やし固める。