

# フルーツプリン



## プリン

試飲カップ30g 充填10個分

牛乳	100 g	① 冷凍フルーツピューレは前日に冷蔵庫で解凍しておく。
生クリーム45%	80 g	② グラニュー糖とルカンテンウルトラをしっかりと混ぜておく。
グラニュー糖	30 g	③ 牛乳を鍋に入れて火にかけ、②を混ぜながら振り入れて沸騰させる。
ルカンテンウルトラ (伊那食品工業)	5 g	④ 生クリームを50℃に温め、③と混ぜる。
 <b>冷凍フルーツピューレ各種</b>	100 g	⑤ ④を①に加えて、カップに30gずつ充填し、冷蔵庫で冷やし固める。
ココ、バナナ、マロン、フリュイルージュ		
フレーズ、フランボワーズ、カシス、マンゴ、ボムベルト		
アプリコット、ジャンジョンブル、		

## 仕上げ

 <b>冷凍 クーリー各種</b>	適量	① お好みで、フルッタデコールや、クーリーをかけて仕上げる。
フレーズ、フランボワーズ、カシス		
フリュイルージュ、アプリコット、エグゾティック		
 <b>フルッタデコールシリーズ各種</b>	適量	
ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー、アップル		
アプリコット、ココナッツ、バナナ、カシス		