

Vanilla



Vanilla



卵黄を使用した
カスタード風味のベース

イエローベース

牛乳	705g
生クリーム	75g
脱脂粉乳	30g
グラニュー糖	150g
乳化安定剤(ミルクベース)	10g
卵黄	30g
合計	1,000g

◎作り方

- ① 脱脂粉乳、グラニュー糖70g、乳化安定剤(ミルクベース)をボウルの中でよく混ぜておく。
- ② 卵黄とグラニュー糖80gを別のボウルの中でよく混ぜておく。
- ③ 鍋に牛乳を入れ火にかけ、①を少しずつ加え、良く混ぜながら、90℃になったら火をとめる。
- ④ ③に②を混ぜながら少しずつ加え、つづいて生クリームも加え、冷水で冷す。