

新商品 案内

商品名：杏仁霜 40 1kg
 荷姿：1kg×10
 賞味期限：製造後 10ヶ月
 配合：杏仁40%
 プドウ糖33.03%
 デキストリン26.67%
 香料0.3%



杏仁豆腐
製菓材料
として!

あんにんそう
杏仁霜
40
1kg

商品特徴

- ①杏仁原料を出来るだけ細かくすることで、口あたりが滑らかで、杏仁豆本来の味と香りをそのまま残すことが出来ました。
- ②杏仁原料を40%配合、香料添加。自然な杏仁豆の香りと香料の絶妙なバランスを楽しめます。…本格的な杏仁豆腐には欠かせない!
- ③スプレードライ製法で乳化処理していることで、脂肪の分離が無く杏仁豆腐のほか、アイスクリーム、焼き菓子、飲料にも幅広くご利用いただけます。



簡単レシピ!.....

杏仁豆腐



〔原料〕	〔配合〕	〔作り方〕
牛乳	800g	1. 牛乳、生クリームを合わせて沸騰させ、火を止めます。 2. 事前に混合しておいた杏仁霜40、グラニュー糖、ゼラチンを1に加えます。 3. 1分間攪拌し、粗熱を取り、カップに充填して冷蔵します。
生クリーム	80g	
杏仁霜40	20g	
グラニュー糖	90g	
ゼラチン	10g	
合計	1,000g	

杏仁 オレンジスカッシュ



〔原料〕	〔配合〕	〔作り方〕
杏仁霜40	12g	1. 杏仁霜40、オレンジジュース、ガムシロップ、レモン果汁を混合し、最後にソーダを注ぎます。 2. 氷を入れたグラスに注ぎます。
オレンジジュース	750g	
ガムシロップ	75g	
レモン果汁	15g	
ソーダ	750g	