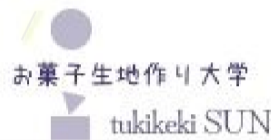




【材料】 100ccコッタ型 6個分

パンコッタ

● 牛乳	125.0 g	(ぎゅうにゅう)
● グラニュー糖	42.5 g	(ぐらにゅーとう)
● 水	13.5 g	(みず)
● 粉ゼラチン	4.0 g	(こなげらちん)
● 47%生クリーム	200.0 g	(47ぱーせんとなまくりーむ)



※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- 100cc コッタ型



- 外径80mm内径70mm底径61mm 高さ32mm

- 材料の取り扱い方
- 道具の使い方
- 衛生管理

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

- 1** パンコッタ生地を作る
- 2** 生地を*裏ごしする
- 3** 氷水で冷やす
※*粗熱を取るのが目的。冷たいと感じるまで冷やす(どろっとした状態にはしない)
- 4** 生地を裏ごしする
- 5** 生地を型に流す(入れる)
- 6** 冷蔵庫に入れて、ぷるんぷるんになるまで冷やす
完成♪

【用語解説】

? . *裏ごし きめの細かいなめらかな生地をつくるために必要な工程のことを『裏ごしする』と呼んでいるよ。裏ごしをするのとしないのでは、口に入れたときのおいしさが変わってくるんだよ！ビックリだね(◎_◎;)

? . *粗熱を取る あつ 熱くなってる生地を氷水を使って冷やすこと

食べる前に...ひと手間
ラップに包んで、冷蔵庫で1時間
しっかり冷やして食べるのが
おすすめだよ(^^♪

！ 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。