



調理工程

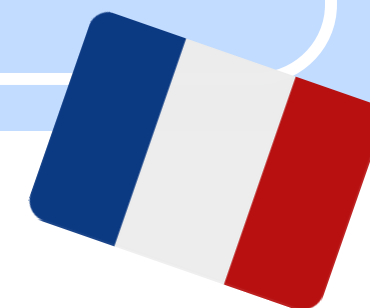
- ①材料をすべて計量しておく。
- ②ふやかすタイプのゼラチンの場合は、商品の記載の通りにふやかしておく。
- ③鍋に牛乳・生クリーム・砂糖を入れ、かき混ぜながら弱めの火力で加熱し、沸騰直前に火を止める。
- ④ゼラチンを加えて、よく混ぜて溶かす。
- ⑤型に流して、冷蔵庫で冷やし固める。
※型が耐熱でない場合は、粗熱を取ってから流す。
※保育園では85mlのカップを使いましたが、1.5時間ほどで固まりました。
大きな型を使うと、固まるまでもう少し時間がかかります。
- ⑥オレンジジュースと砂糖を混ぜて加熱し、片栗粉で程よくとろみを付けて冷やす。
- ⑦ブランマンジェが固まったら、⑥をかけて完成。



調理時間
10分

冷やす時間含まず

ブランマンジェ オレンジソース



《材料》 85mlカップ 5個ぶん

- | | |
|---------------|--------------------|
| ★牛乳 | 200g(ml) |
| ★生クリーム | 100g(ml) |
| ★砂糖 | 30g |
| ★ゼラチン | 7.5g |
| ★ふやかすゼラチンの場合 | は水を適量
(商品に記載の量) |
| ★100%オレンジジュース | 75g(ml) |
| ★砂糖 | 7.5g |
| ★片栗粉 | 適量
(軽くとろみがつく程度) |