

SOUFFLIN

スフレプリン

IK55φパイロンPPNでつくる
スマートスフレプリン

Point

- ☑ スタイリッシュな形状で個性が際立つ
- ☑ スフレはNP-8シリーズを使えば金型不要
- ☑ 耐熱性カップのため、ベースのプリンは焼成可能
- ☑ フレーバー展開可能、セット売りで華やかさUP!



IK55φパイロン PPN

3638456

サイズ：55φ×88H

材質：PP

単重：12.6g

入り数：500（袋入り数：10×50本）



NP-8F(35H) 白

9115514

サイズ：52φ×35H（底43φ）

単重：0.64g

材質：晒クラフト

入り数：3,000（100×30本）



55φFC A-PET

3627885

サイズ：55φ×6H

単重：0.8g

材質：A-PET

入り数：2,000（100×20本）



IK55φドーム蓋 20H

3639574

サイズ：55φ×26.5H

単重：13.0g

材質：A-PET

入り数：2,000（100×20本）



NP-8F(35H) 茶

9115522

サイズ：52φ×35H（底43φ）

単重：0.64g

材質：未晒クラフト

入り数：3,000（100×30本）



【スフレ生地】 40g / 24個

・ミックス粉	1 0 0 g
・卵黄	6 0 g
・グラニュー糖(メレンゲ用)	2 0 g
・牛乳	4 0 g
・卵白	1 4 0 g
・グラニュー糖	5 2 g
・レモン汁	8 cc
・ヴァニラオイル	少々

【フルーツジュレ】 10g / 1個 60個

・伊那アガーF	6 g
・グラニュー糖	7 0 g
・水	5 6 0 g
・ソミュール	3 0 cc
・レモン汁	2 0 cc
・フリューイメランジュ	適量

【プリン生地】 60g / 1個 50個

・全卵	8 2 5 g
・グラニュー糖	4 1 0 g
・牛乳	1 8 0 0 g
・ヴァニラオイル	3.5 g

【シャンティー】

・生クリーム45%	5 0 0 g
・グラニュー糖(7%加糖)	3 5 g



【スフレ生地】

- 1) 卵黄、グラニュー糖、牛乳を合わせ、ミックス粉と混ぜる。
- 2) メレンゲを作り、①と混ぜ合わす。
- 3) NP-8Fに流し込み、上火/下火 170°C/170°Cで18分焼成。

【プリン生地】

- 4) IK55φパイロンPPNに生地を流し込み、上火/下火 160°C/140°Cで20分焼成。

【仕上げ】

- 5) プリン生地にフルーツジュレ、シャンティー、スフレ生地を重ねる。

recipe: マダムアッシュ代表 中島寛様