



# KANTEN MANGO CREAM

寒天入りで綺麗にカット出来るクリーム

クリームレシピに粉末寒天2g追加

## 【作り方】

- ①牛乳に半量の砂糖と粉末寒天を混ぜたものを入れ、沸騰させる。  
吹きこぼれないように、絶えずかき混ぜながら、1分ほど沸騰させる。
- ②別のボールに、卵黄と残りのお砂糖をコーンスターチ、  
バニラペーストを入れてホッパーで混ぜ合わせる、
- ③牛乳を少しずつ入れながら、ホイッパーで混ぜる。  
きれいに混ぜ合わせる。
- ④電子レンジにかけ、600ワットで1分混ぜ合わせてからさらに30秒、混ぜて  
20秒ほど混ぜて卵黄にしっかりと火を通し、とろみをつける。
- ⑤別のボールに移し、45℃位になったら、泡立てた生クリームを2回に分けて  
混ぜ合わせ、ホイッパーでよく混ぜる。