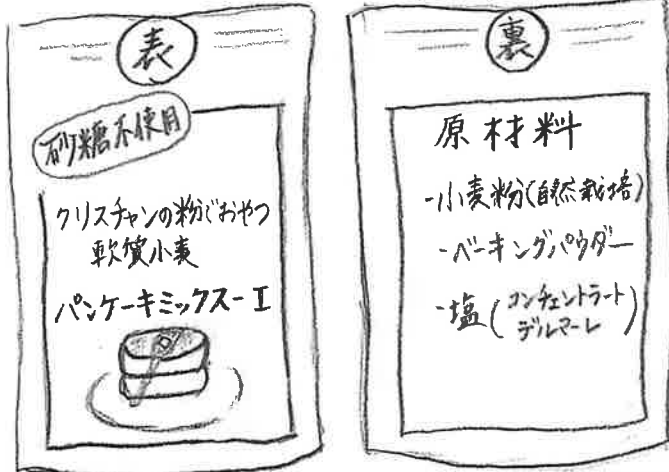


新アイテム
発売!!

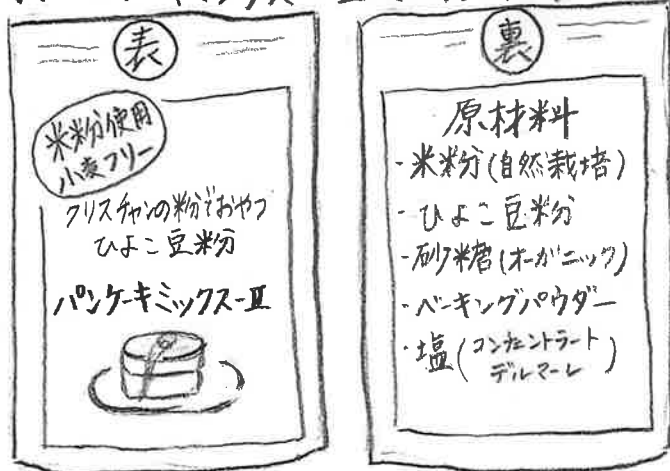
米粉とチチ米粉(ひよこ豆米粉)のパンケーキミックス

アサクラパンケーキミックス (略してPCM) 2種類の違い



↑パンケーキミックス-I (イタリア産軟質小麦使用)

↓パンケーキミックス-II (小麦フリー)



チチ米粉(ひよこ豆粉)とは?



生産者/クリスチン

産地/イタリア中部

マルケ州・カリー

原材料/チチ(ひよこ豆)

イタリア中部の在来種

固いがおいしい!!

カロエ/石臼ですりつぶした後篩にかけて出たのがチチ米粉

利用方法/タンパク質が豊富なため

卵のように決着があり、旨味もあるため、焼き菓子やパン、オムレツなど用途が広く

『乾燥米粉砕した卵』のイメージ



チチ米粉の事情

ウィーガンプリン用に輸入したチチ米粉ですが、現ロットは製粉力減がため、『粗挽き』として販売しています。

プリンには作り方を工夫して前ロットに近いものが出来るようにもなりましたが、小麦フリーのパンケーキミックスを販売することになりました!



ウィーガンプリン

-改良版-

粗挽きチチ米粉使用

-材料- 80ccの型 5個分

(カスタード液)

(カラメル)

チチ米粉購入で
詳細レシピお渡し!

チチ米粉 38g(ふるく)

-きび砂糖 35g

-メープルシロップ 32g

-水 35cc

-ライスミルク 320g
(豆乳と水 半々でもOK)

-アサクラEVO 10g

-塩(コンテナートデルマレ) 一つまみ

-バニラエクストラ(又はビーンズ) 少々

-作り方-

カラメルを作る

- 1) 小鍋に分量の水から火さじと砂糖を入れ点火
- 2) 茶色に泥ぶくがたつくくらい煮つめ、ねどりとしたら残りの水をすべて入れる
- 3) さらに煮つめ、トロとしたら出来あがり
熱いうちに型に流し入れる ※結構サラサラでもOK

カスタード液を作る

- 1) カラメルを作った後の鍋にチチ米粉以外の材料を入れ点火
- 2) バニラビーンズは縦に切り、中身のビーンズをしごき取る
(バニラエクストラの場合はミキサーに入れるとき)
- 3) しっかり泥が沸き上がった後、火を止めチチ米粉を入れる
- 4) 点火し、60秒、泥だて器でかき混ぜ続ける
- 5) ミキサーに入れ、60秒 攪拌し滑らかにする
- 6) 型に流し入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
- 7) 冷やれ固まったら、型から出し皿に盛りつける

