

matsuyama marusan original



愛媛県産 清見ピューレ

温州みかんのような味に
オレンジのような香りの清見オレンジ。
果実と果汁を
ソース状のピューレにしました。



冷凍 清見ピューレ

- 原材料 清見果汁(愛媛県産)、清見全果実ピューレ、グラニュー糖、クエン酸、ペクチン
- 内容量 1kg x12袋/ケース
- 賞味期限 製造後3年
- 保存方法 冷凍(-18℃以下)
開封後は要冷蔵
- 糖 度 35°±2

栄養成分表示 100g 当たり(推定値)

熱 量	158kcal	ナトリウム	9mg
たんぱく質	0.7g	水 分	60.5g
脂 質	0.1g	灰 分	0.2g
炭水化物	38.5g		

ご注文
お問い合わせ

☎089-976-7775 (配送センター)
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

本 社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1
www.m-marusan.co.jp

株式会社 松山丸三

清見のプリンゼリー

160cc カップ 10 個

プリン生地 600g 清見ゼリー 800g <飾り>みかん缶詰 適量

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<材料> <プリン 600g>

牛乳 300g
生クリーム 35% 100g
全卵 115g
卵黄 40g
グラニュー糖 75g
ヴァニラペースト 10g

<清見ゼリー 800g>

水 200g
清見ピューレ 320g
グラニュー糖 50g
みかん缶詰 225g
ゼラチン 10g

<作り方>

<プリン>

1. 牛乳、生クリーム、グラニュー糖、ヴァニラペーストを 60 度まで温める
2. 全卵、卵黄に加え混ぜ合わせる
3. グラスに 60g 充填し 150 度のオーブンで 25 分程湯煎焼きにする

<清見ゼリー>

1. 水、清見ピューレ、グラニュー糖、みかん缶詰を沸騰させる
2. ふやかしたゼラチンを加え溶かす
3. 冷蔵庫で冷やしたプリンに粗熱をとった清見ゼリーを流し入れ冷やし固めみかんを飾る

清見のヨーグルトムース

160cc カップ 10 個

ヨーグルトムース 600g 清見ゼリー 800g <飾り>みかん缶詰 適量

※ゼラチンは 200 ブルームのものを使用

<材料> <ヨーグルトムース 600g>

ヨーグルト 310g
オレンジジュース 50g
清見ピューレ 40g
ゼラチン 7g
生クリーム 35% 120g
卵白 45g
グラニュー糖 25g

<清見ゼリー 800g>

水 200g
清見ピューレ 320g
グラニュー糖 50g
みかん缶詰 225g
ゼラチン 10g

<作り方>

<ヨーグルトムース>

1. ヨーグルト、オレンジジュース、清見ピューレとふやかして溶かしたゼラチンを合わせとろみが付くまで氷水で冷やす
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
3. 1 と泡立てた生クリーム、メレンゲを加えグラスに充填し冷やし固める

<清見ゼリー>

1. 水、清見ピューレ、グラニュー糖、みかん缶詰を沸騰させる
2. ふやかしたゼラチンを加え溶かす
3. 冷蔵庫で冷やしたヨーグルトムースに粗熱を取った清見ゼリーを流し入れ冷やし固めみかんを飾る