

# ピュアトース® 活用術

p u r e t o s e

## スプーンで食べられる！ 冷やし餅菓子

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

☆糖度が高いにもかかわらず低甘味でもち風味が際立ちます。

☆冷蔵状態でもっちり食感を維持できます。

☆冷解凍しても食感は変わりません。

また、シンプルな味なのでいろいろなトッピングをすることで多彩な味を楽しむことができます。



### 材料

糯粉	240g
ピュアトースL	1,560g
水	600g

### 冷解凍用ホイップクリーム 【配合例】

生クリーム	340g
グラニュー糖	24g
ピュアトースP	36g

※泡立て加減はお好みで調節してください。

### 作り方

- ① ピュアトースLを湯煎で温めておきます。
- ② 糯粉と水をダマがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ③ ②を火にかけて、糊化するまでよく混ぜ合わせます。
- ④ ①のピュアトースを3回程度に分けて加えます。
- ⑤ 練りながらBx62まで煮詰めます。
- ⑥ 温かいうちに容器に移し、あら熱をとります。
- ⑦ 冷蔵庫で冷やします。

※4℃以下に冷やしていただくことより一層おいしくお召し上がりいただけます。