

フロランタンミックス

Bienex

-ビーネックス-

『Bienex(ビーネックス)』は、オーブンで焼くだけで簡単にヌガーが作れるミックス粉です。アーモンドと混ぜ合わせたものをシュクレ生地に乗せて焼けばフロランタンが出来上がります。

参考レシピ

<フロランタン>

【材料】 (10cmΦ×40ピース分)



完成品イメージ

| | |
|----------------|------|
| Bienex | 600g |
| アーモンドスライス | 300g |
| レモンピール | 50g |
| オレンジピール | 50g |
| レッドチェリー(ハーフ) | 120g |
| クーベルチュールチョコレート | 400g |

【工程】

- ①.Bienexとスライスアーモンド、ピール類を混ぜ合わせる。
- ②.天板にオープンシートを敷きその上にリング状の型を並べる。
- ③.型に①を敷き詰める。
- ④.真ん中にチェリーを乗せ190~200°Cのオーブンで7分間焼成する。
- ⑤.冷めたら底面に溶かしたチョコレートを塗り完成。

製品規格

| | |
|------------|---|
| 荷姿 | 600g×12袋 / ケース段ボール |
| 賞味期限 | 製造日より540日 |
| 保存方法 | 吸湿しやすいので開封後は速やかにご使用下さい。 |
| 最終製品への表示例※ | ぶどう糖、砂糖、植物油脂、全脂粉乳 / 乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) |

※最終製品への表示については所轄の保健所にお問い合わせください

お問い合わせ



サンアイ化学工業株式会社

TEL : 03-3947-1183 FAX : 03-3946-3695