

# COMPRITAL



牛乳・生クリーム of 風味を生かした  
シンプルなベース

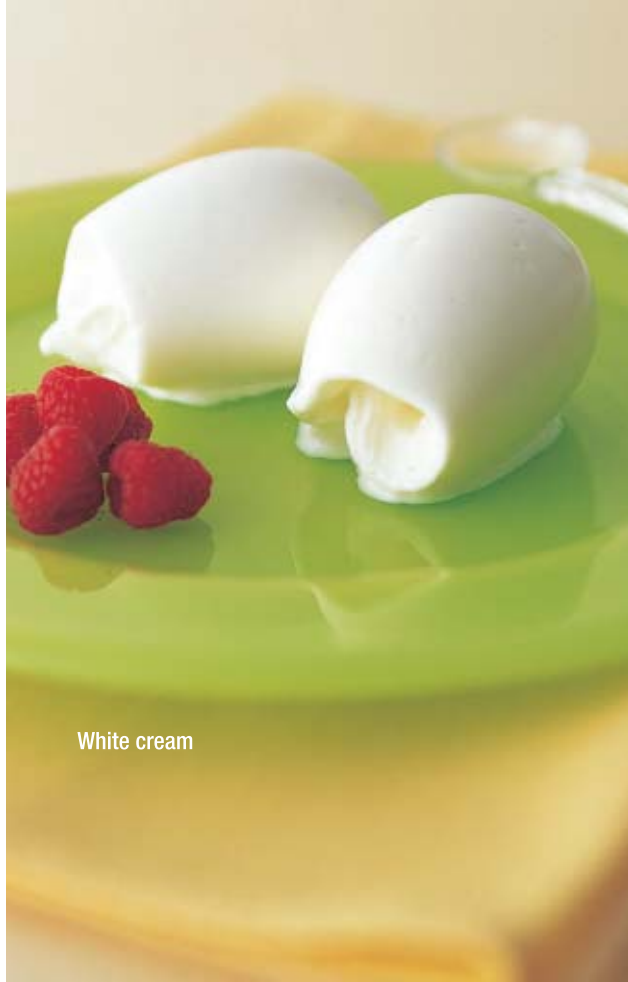
## ホワイトベース

牛乳	695g
生クリーム	115g
脱脂粉乳	30g
グラニュー糖	150g
乳化安定剤 (ミルクベース)	10g

合計：1,000g

### ◎作り方

- ① 脱脂粉乳、グラニュー糖、乳化安定剤 (ミルクベース) をボウルの中でよく混ぜておく。  
(1:2:3)
- ② 鍋に牛乳を入れ火にかけ、①を少しずつ加え、良く混ぜながら、90℃になったら火をとめる。
- ③ ②に生クリームを加え冷水で冷す。



White cream



White cream