

カスタード用パウダー デリス インスタント

製造時、加熱不要のカスタードクリームパウダー。

水(牛乳)を加えて混ぜるだけで短時間で出来上がったクリームは冷凍・焼成が可能です。

step1



デリスインスタント350gに水1000gを加える。

step2



ミキサーにかけ(高速4分)、冷蔵庫に30分入れて完成!

★ 水の代わりに牛乳を使うとより味わいが増します。



アイデア次第で
バリエーションが
広がります!



牛乳と合わせて
コクのある味わいに



DLAフルッタデコール※と
合わせてオリジナルクリームに
※ 弊社取り扱いの果実感溢れる
フルーツフィリングです



チョコレートと合わせて



卵不使用

加熱不要

作業軽減

マルグリット デリス インスタント

入数 350g(アルミパック)×20/ctn・10kg(紙袋)/ctn

原材料 砂糖、ホエイパウダー、加工油脂、脱脂粉乳、乳糖、乳たん白、グルコースシロップ
 (小麦を含む)/増粘剤(加工でん粉、カラギナン)、安定剤(リン酸Na、ピロリン酸Na)、
 硫酸Ca、乳化剤、香料、着色料(カロテノイド色素)

