

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)



少しのプラスαでバリエーション豊かに

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

素早く、安定した
仕上がり!



カスタード用パウダー

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(カロチノイド色素)

できあがった
クリームは
焼成・冷凍が可能!



デリスインスタント350gに
水1000gを加える。

★ 水の代わりに牛乳を使うとより味わいが増します。



ミキサーにかけ(高速4分)、
冷蔵庫に30分入れて完成!

カスタードクリームの バリエーションレシピ



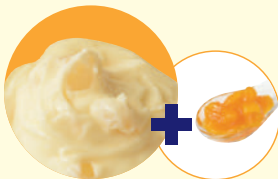
カスタードクリーム

デリスインスタントに牛乳を合わせて
てコクのあるカスタードに



チョコレートカスタードクリーム

カスタード5に、チョコレートを1合
わせて、チョコカスタードに



フルーツカスタードクリーム

カスタード5に、DLAフルッタデコール
※を1合わせてフルーツカスタードに
※弊社取り扱いの果実感溢れる
フルーツフィリングです



ピーナッツバターカスタード

カスタードクリーム5に、ピーナツ
バター2を合わせる



アーモンドカスタード

カスタードクリーム5に、プラリネ
アマンド※2を合わせる
※弊社取り扱いのアーモンドペーストです

ベーカリー お手軽アレンジレシピ

デリスインスタントをパン生地にプラス

パンの風味と色味が増します!



カスタードクリームを
練り込みに使う

【例】
強力粉2kgと塩、パン酵母にカ
スタードクリーム(牛乳1Lにデリ
スインスタント350g)をミキサ
ーに投入



粉末のデリスインスタントを
ミキサーに直接投入

【例】
粉対比20%のデリスインスタン
ト粉末を、ミキシング開始時に
加える



アーモンドクリーム

アーモンドクリームに加えてい
ただくと風味が増します。

【例】
・アーモンドプードル……………60g
・砂糖……………120g
・無塩バター……………120g
・卵……………120g
・デリスインスタント……………80g



焼き込みに使うときのアドバイス

水と合わせて作ったカスタードは焦
げや空洞ができにくく、よりきれいに
焼きあがります