

乳蜜って何？

乳蜜(にゅうみつ)は、牛乳から作られた、からだにやさしい甘味素材です。
砂糖不使用のお菓子が作れます。ミルクストレスフリー。おなかゴロゴロしません。
まるやかで上品な甘さのお菓子を作ることができます。
牛乳の糖質成分である乳糖を原料として、酵素分解を行い、グルコース、
ガラクトース、そして残存ラクトースの3つの糖成分からなる、新しい甘味素材です。



美味し〜♡♡♡♡♡
乳蜜を使った
紹介！

フワツと濃厚なフォンテーヌブローで
楽しいホームパーティー！



ナッツの香ばしさと
乳蜜が好相性の
「Nuts & Milk Honey」も
近日発売予定です！

いろんなものをのせて
Let's have a party!



乳蜜とチアシード入りジャム2種に、
新しく乳蜜バターが仲間入り。
KALDIにて販売中！

フォンテーヌブローは本来はフロマージュ・ブランと生クリームで作るデザート
ですが、家庭でできるようにヨーグルトを使って簡単にアレンジしてみました！

材料(●個分)

- ・クリームチーズ 100g
- ・プレーンヨーグルト(無糖) 250g
- ・生クリーム 200ml
- ・乳蜜 大さじ2

作り方

- 1 水切りしたヨーグルトを、キッチンペーパーに包み2時間冷蔵庫に入れておく。
- 2 クリームチーズに乳蜜大さじ2を入れ泡立て、水切りしたヨーグルトを入れて混ぜ合わせる。
- 3 生クリームを角がしっかり立つくらい泡立てる。
- 4 ②に③を入れて、さらに泡だて器で混ぜ合わせる。
- 5 ボールの上にザルをのせて、二重にしたキッチンペーパーで④を包み、入れ、冷蔵庫に一晩入れておく。
- 6 上澄みを捨てて出来上がり！

ひと言コメント

ヨーグルトは水切りをしたほうが濃厚な味わいが楽しめますが、水切りをしなくても大丈夫です。食べるときに、乳蜜をお好みでかけて召し上がれ！

相楽ネットワーク株式会社

京都市中京区三条通烏丸西入御倉町85-1 烏丸ビル2階 Flag三条 / info@souraku-network.com