

～MMP入りホイップクリーム～

材料	重量	配合率
生クリーム	60g	
MMP	25g	30%
砂糖	15g	全体量に対して15%

作り方

- ①よく冷えた生クリームに、MMP、砂糖を加えハンドミキサーでよく攪拌する。
- ②好みの固さまで泡立てて絞り袋へ移しデコレーションなどに使用する。

栄養価計算

MMP入り

材料	重量(g)	kcal	タンパク質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩
生クリーム	60	235	1.1	24.6	2.2	—	0.1
MMP	25	2	0	0	0	0.9	0
砂糖	15	58	0	0	15	0	0
合計	100	295	1.1	24.6	17.2	0.9	0.1

MMPなし

材料	重量(g)	kcal	タンパク質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩
生クリーム	85	333	1.4	34.9	3.2	—	0.1
砂糖	15	58	0	0	15	0	0
合計	100	391	1.4	34.9	18.2	0	0.1

※栄養価は日本食品標準成分表より算出

～MMP入りチーズフォンデュ～

材料	重量	配合率
とろけるチーズ	55g	
MMP	45g	45%
こしょう	0.2g	全体量に対して0.2%

作り方

- ①細かくしたチーズ、MMP、こしょうを耐熱皿に入れ、180℃のホットプレート上で温める。
- ②チーズが溶け、全体が滑らかに混ざったらパンなどをつけて供する。

栄養価計算

MMP入り

材料	重量(g)	kcal	タンパク質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩
チーズ	55	174	12.7	13.2	1.2	—	1.1
MMP	45	3	0	0	0	1.2	0
こしょう	0.2	1	0	0	0.1	0	0
合計	100.2	178	12.7	13.2	1.3	1.2	1.1

MMPなし

材料	重量(g)	kcal	タンパク質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩
チーズ	100	317	23	24	2.2	—	2
こしょう	0.2	1	0	0	0.1	0	0
合計	100.2	318	23	24	2.3	0	2

※栄養価は日本食品標準成分表より算出