

Financier glacé au citron

ikeden pokka sapporo

2023
Summer



— フィナンシェ・シトロングラッセ —

濃厚なバター感がある王道フィナンシェ × レモン風味のアイシングの組み合わせ。
見た目は白く、今までのフィナンシェ＝茶色の概念を覆し、食感もサクっじゅわっと感に上げています。

配合

※8個分

【フィナンシェ生地】

無塩バター……………60g
DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー…50g
粉糖……………50g
グラニュー糖……………30g
薄力粉……………20g
卵白……………70g

【レモンアイシング】

粉糖……………50g
プロフェッショナルスクィーズ……………15g
グランベル 皮むきグリーンピスタチオ…適量
ドライ クランベリー……………適量

作り方

【フィナンシェ生地】

- ① 焦がしバターを作り、40g 取り分けておく。
- ② DI プレミアム皮付アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉をふるい、グラニュー糖と合わせる。
- ③ 卵白を加える。
- ④ ①のバターを70℃に温め、③に加える。
- ⑤ バターを塗った型に流し、200℃で10分焼く。

【レモンアイシング】

- ① 粉糖とプロフェッショナルスクィーズを混ぜる。

【仕上げ】

- ① フィナンシェの上面にアイシングをかけ、グランベル 皮むきグリーンピスタチオとドライ クランベリーを飾る。

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー



多段式破碎製法により、アーモンドを割りながら刻みを細かくし、最後まで“切らず・潰さず”に加工したパウダー。湯分離が極めて少なく、ふんわりと風味豊かです。

原材料：アーモンド

原産国：日本 原料原産地：アメリカ

荷 姿：1kg×10袋



グランベル 皮むきグリーンピスタチオ



「ナッツの女王」として名高いイタリア南部のシシリー島産ピスタチオ。鮮やかな緑と風味、コク、甘みを備えた最高級品です。

原材料：ピスタチオ

原産国：イタリア

荷 姿：500g×20



ドライ クランベリー



鮮やかな赤色をしたつるこけもの果実。
酸味が強く、ビタミンC、ペクチンが豊富です。

原材料：砂糖、クランベリー、サンフラワー油

原産国：日本

荷 姿：2kg



ポッカサッポロ 1L 業務用 プロフェッショナルスクィーズ シチリアレモン果汁 100%



搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現。香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン

原産国：日本

荷 姿：1L×6本

pokka sapporo

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札幌支店 〒002-8881 札幌市北区百合が原7-2-1
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城郡区日町1-6-33
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区加瀬町2-8-15
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13

TEL 011-772-9888
TEL 022-332-5237
TEL 025-275-5136
TEL 048-654-1420
TEL 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋市中区小針3-22-1
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1
熊本出張所 〒862-0913 熊本県東区尾ノ上4-11-47
本社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5

TEL 052-363-3001
TEL 06-4866-2151
TEL 092-574-1585
TEL 096-285-4202
TEL 03-3503-0531

Parle au fromage
cru d'été

ikeden pokka sapporo

2023
Summer

断面図



夏の爽やかレアチーズタルト

レモン果皮が入った夏向けレアチーズに、トロピカルなマンゴージェレを忍ばせました。

配合

※6個分

DI 冷凍ダイヤモンドタルト……………6個

【アパレイユ】

クリームチーズ……………200g
サワークリーム……………90g
グラニュー糖……………80g
生クリーム……………180g
イナアガー F……………9.6g
プロフェッショナルスキーズ……………10g

【マンゴージェリー】

アルフォンゾマンゴージュレ……………100g
イナアガー F……………2.5g
グラニュー糖……………60g
水……………25ml

【シロップ】

水……………40ml
グラニュー糖……………32g
ラム酒……………3g

2KG業務用冷凍
瀬戸内レモン果皮3ミリカット……………45g

【タルト】

① DI 冷凍ダイヤモンドタルトを180℃で8分焼く。

② シロップを作り、たっぷりアンビせる。

【マンゴージェリー】

① イナアガーFとグラニュー糖5gを合わせる。

② アルフォンゾマンゴージュレ20gと水を含ませ①を混ぜながら加熱し、沸騰させよく混ぜる。残りのピューレとグラニュー糖と合わせる。

③ φ5.5cmのセルクル6個に等分に流し、冷凍して固める。

【アパレイユ】

① クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖70gを合わせる。

作り方

② 生クリームの半量を軽く泡立て、①に加える。

③ 残りのグラニュー糖とイナアガーFを含ませ、残り半量の生クリームに混ぜながら加熱し、軽く沸騰させよく混ぜる。

④ ②に③を加え、瀬戸内レモン果皮3ミリカットとプロフェッショナルスキーズを加える。

⑤ φ6～7cmの半球状フレキシパンに流し、上部にマンゴージェリーをのせて冷凍する。(逆さ仕込み)

【仕上げ】

① アパレイユを型から外し、タルトに乗せる。

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

DI 冷凍ダイヤモンドタルト

解凍後すぐに使えるアーモンドクリーム入りのタルト(フランス産バター使用)。
フルーツタルトやモンブラン、フロランタンなどの土台など幅広く使うことができます。



原材料：小麦粉、砂糖、卵、ショートニング、アーモンドパウダー、バター、食塩/トレハロース、ベーキングパウダー、(一部に乳成分・卵・小麦・アーモンドを含む)

原産国：ベトナム 荷姿：48個×4B



ポッカサッポロ アルフォンゾマンゴージュレ

インド産アルフォンゾマンゴージュレ。
冷凍ですので、フレッシュな香り、味が特徴です。



原材料：マンゴー

原産国：インド

荷姿：1kg×12

pokka sapporo

ポッカサッポロ 1L 業務用 プロフェッショナルスキーズ シチリアレモン果汁 100%



搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現。香料、保存料無添加の濃縮還元100%レモン果汁です。

原材料：レモン

原産国：日本

荷姿：1ℓ×6本

pokka sapporo

ポッカサッポロ 2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット



レモンの香りや食感を味わうことができる瀬戸内産レモンの糖漬けカット品。
焼き菓子などに練り込むと爽やかなレモンの風香りと食感をお楽しみいただけます。

原材料：レモン(皮)、砂糖/酸味料、増粘剤(キサンタン)

原産国：日本

荷姿：2kg×5

pokka sapporo

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札幌支店 〒002-8081 札幌市北区百合が原7-2-1
仙台支店 〒980-0835 仙台市宮城野区日の出町1-6-33
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区加賀町2-848-15
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13

TEL 011-772-9888
TEL 022-332-5237
TEL 025-275-5136
TEL 048-654-1420
TEL 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋市中区小宮通3-22-1
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1
熊本出張所 〒862-0913 熊本市東区尾ノ上4-11-47
本社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5

TEL 052-363-3001
TEL 06-4866-2151
TEL 092-574-1585
TEL 096-285-4202
TEL 03-3503-0531

Financier fourré à la crème au beurre au citron



— レモン香る！フィナンシェサンド —

焼菓子の定番、濃厚バターのフィナンシェ × レモンバタークリームのサンド。
フィナンシェ生地であっぴりのバタークリームをサンドしたリッチなサンドスイーツです。

配合

※8個分

【フィナンシェ生地】

無塩バター	60g
DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー	50g
粉糖	50g
グラニュー糖	30g
薄力粉	20g
卵白	70g

【レモンバタークリーム】

無塩バター	120g
クーベルホワイト IK LP	80g
200G 業務用ポッカレモンパウダー	1g
生クリーム	20g
2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット	50g

作り方

【フィナンシェ生地】

- ① 焦がしバターを作り、40g 取り分けておく。
- ② DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー、粉糖、薄力粉をふるい、グラニュー糖と合わせる。
- ③ 卵白を加える。
- ④ ①のバターを 70℃に温め、③に加える。
- ⑤ バターを塗った型に流し、200℃で 10 分焼く。

【レモンバタークリーム】

- ① 生クリームとクーベルホワイト IK LP を湯煎で溶かし、ポッカレモンパウダーを加える。
- ② 室温に戻したバターをミキサーにかけて空気を含ませ、①と瀬戸内レモン果皮3ミリカットを加える。

【仕上げ】

- ① フィナンシェをカットし、レモンバタークリームをサンドする。

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー



多段式破碎製法により、アーモンドを割りながら刻みを細かくし、最後まで“切らず・潰さず”に加工したパウダー。湯分離が極めて少なく、ふんわりと風味豊かです。

原材料：アーモンド

原産国：日本 原料原産地：アメリカ

荷 姿：1kg×10 袋



クーベルホワイト IK LP



脱臭脱色したココアバターを使用し、ヨーロッパやオセアニア産ミルクの風味を生かしたホワイトチョコレートです。カカオ分 33%。

原材料：砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖

／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10、10kg



ポッカサッポロ 200G 業務用ポッカレモンパウダー



レモンまるごと凍結乾燥粉砕したパウダー。
レモンの果汁感と爽やかな香り、ほどよいピール感があります。

原材料：レモン／トレハロース

原産国：タイ

荷 姿：200g×20

pokka Sapporo

ポッカサッポロ 2KG 業務用冷凍瀬戸内レモン果皮3ミリカット



レモンの香りや食感を味わうことができる瀬戸内産レモンの糖漬けカット品。
焼き菓子などに練り込むと爽やかなレモンの風香りと食感をお楽しみいただけます。

原材料：レモン（皮）、砂糖／酸味料、増粘剤（キサンタン）

原産国：日本

荷 姿：2kg×5

pokka Sapporo

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikedden.com

札幌支店 〒002-8881 札幌市北区百合が原7-2-1
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城郡区田町の出町1-6-33
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区加瀬町2-8-15
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13

TEL 011-772-9888
TEL 022-332-5237
TEL 025-275-5136
TEL 048-654-1420
TEL 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋市港区小針通3-22-1
大阪支店 〒541-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1
熊本出張所 〒862-0913 熊本県東区尾ノ上4-11-47
本 社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5

TEL 052-363-3001
TEL 06-4866-2151
TEL 092-574-1585
TEL 096-285-4202
TEL 03-3503-0531

Scane décoré au citron mangue ikeden **rokka sapporo**



— レモンマンゴーのデコレーションスコーン —

レモンスコーン生地にレモンとマンゴーのカードをサンド。
上部にホワイトチョコとオレンジをトッピングし、見た目も爽やかなワンハンドスイーツに仕上げました。

配合

※8個分

【スコーン生地】	【飾り】
強力粉 …………… 200g	クーベルホワイト IK LP …… 100g
200G業務用ポッカレモンパウダー … 2g	サンフルート オレンジ輪切 …… 60g
ベーキングパウダー …………… 16g	
グラニュー糖 …………… 15g	
無塩バター …………… 50g	
牛乳 …………… 150g	
【レモンマンゴーカード】	
卵 …………… 60g	
グラニュー糖 …………… 60g	
プロフェッショナルスキーズ …… 40g	
アルフォンゾ マンゴーピューレ …… 30g	
無塩バター …………… 50g	

作り方

- | 【スコーン生地】 | 【レモンマンゴーカード】 |
|--|--------------------------------------|
| ① 強力粉、業務用ポッカレモンパウダー、ベーキングパウダーとグラニュー糖を合わせる。 | ① 卵とグラニュー糖を混ぜる。 |
| ② 角切りにしたバターを加え、切り混ぜる。 | ② プロフェッショナルスキーズとアルフォンゾ マンゴーピューレを加える。 |
| ③ 牛乳を加えてまとめ、冷蔵庫で休ませる。 | ③ 溶かしバターを加え、湯煎にかけてとろみがつくまで加熱する。 |
| ④ 打ち粉をして3cm厚に伸ばし、正方形に6等分する。 | ④ 裏返し、冷蔵庫で冷やし固める。 |
| ⑤ 200℃で12～15分焼成する。 | |
| 【仕上げ】 | |
| ① スコーンをカットし、レモンマンゴーカードを挟む。 | |
| ② 調整したクーベルホワイト IK LP、サンフルート オレンジ輪切で飾る。 | |

IKEDEN
CORPORATION

使用原材料

クーベルホワイト IK LP

脱臭脱色したココアバターを使用し、ヨーロッパやオセアニア産ミルクの風味を生かしたホワイトチョコレートです。カカオ分 33%。

原材料：砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖
／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×10、10kg



サンフルート オレンジ輪切

スペイン産バレンシアオレンジを使用。糖度 70±2。直径 5～6cm。

オレンジ本来の色が残り、甘みを控えているのでオレンジの風味を楽しむことができる商品です。

原材料：オレンジシラップ漬け（オレンジ、砂糖）（スペイン製造）、グラニュー糖、水飴
／酸味料（リンゴ酢）、酸化防止剤（ビタミンC）、ph調整剤（クエン酸）

原産国：日本

荷 姿：500g×6袋



ポッカサッポロ アルフォンゾ マンゴーピューレ

インド産アルフォンゾマンゴーピューレ。

冷凍ですので、フレッシュな香り、味が特徴です。

原材料：マンゴー

原産国：インド

荷 姿：1kg×12



rokka sapporo

ポッカサッポロ 1L 業務用 プロフェッショナルスキーズ シチリアレモン果汁 100%

搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現。香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン

原産国：日本

荷 姿：1L×6本



rokka sapporo

ポッカサッポロ 200G 業務用ポッカレモンパウダー

レモンまるごと凍結乾燥粉砕したパウダー。

レモンの果汁感と爽やかな香り、ほどよいピール感があります。

原材料：レモン／トレハロース

原産国：タイ

荷 姿：200g×20



rokka sapporo

洋菓子材料の総合商社
池伝株式会社
http://www.ikeden.com

札幌支店 〒002-8081 札幌市北区百合が原7-2-1 TEL. 011-772-9888
仙台支店 〒983-0835 仙台市宮城郡区日の出町1-6-33 TEL. 022-332-5237
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区加瀬町2-8-15 TEL. 025-275-5136
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7 TEL. 048-654-1420
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13 TEL. 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋市中区小宮通3-22-1 TEL. 052-363-3001
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1 TEL. 06-4866-2151
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1 TEL. 092-574-1585
熊本出張所 〒862-0913 熊本県東区尾ノ上4-11-47 TEL. 096-285-4202
本社 〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5 TEL. 03-3503-0531