



レモンポーレのマドレーヌ

～レモンがほんのり香る優しい味わい～



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

レモンポーレのマドレーヌ



《配合》 約 17 個分（生地量 25g の型）

【生地】

グランベル 冷凍ポーレ レモン★ 50g
全卵 100g
砂糖 90g
薄力粉 100g
ベーキングパウダー 2g
バター 100g

【レモンアイシング】

粉糖 適量
レモン果汁 適量

★は池伝オリジナル商品

《工程》

- ①通常のマドレーヌ製法で仕込み、グランベルポーレレモンを生地に混ぜこむ。
- ②果皮の量が均一になるように型に分けて流し、焼成する。
- ③お好みでアイシングやデコレーションシュガー（分量外）をかける。

※アレンジ※

- レモン型で焼いて、レモンケーキの土台として！
- レモンの風味を強めたい
→レモン果汁をプラス、またはバターの半量を他の油脂に！
- 大人な仕上がりにしたい
→レモンのリキュールを使ったアンビバーージュを！
- 食感がもっとほしい
→グランベル 冷凍ポーレ コンサントレレモンをプラス！



グランベル ポーレレモン

荷 姿：500g×8
原 産 国：フランス
賞味期限：製造日含め 3 年
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

【製品特徴】

長時間低温で加圧。フルーツそのものの持つ味・香りが凝縮されています。

【こんな時に】

- ・レモンの優しい風味を出したい
- ・フレッシュ感を残したい
- ・果皮の食感に柔らかさがほしい

【使いやすさ】

- ・短時間で解凍ができ、作業がしやすい
- ・500g 入りで小さめの容器のため、冷凍庫で保管しやすい