

レモンのブツセ

～果皮の食感と酸味をアクセントに～



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

レモンのブッセ



《配合》 Φ6cm 約 25 個分

【生地】

卵黄 90g
グラニュー糖 40g
卵白 200g
グラニュー糖 90g
薄力粉 130g
DI 粉糖★ 適量

【レモンクリーム】

クリーム 200g
グラニュー糖 15g
グランベル 冷凍ポーレレモン★ 75g
レモン果汁 適量
洋酒 適量

★は池伝オリジナル商品

【仕上げ】

DI デコレーションシュガー★ 適量

《工程》

- ①ブッセ生地を仕込んで天板に丸く絞り、DI 粉糖をかけて焼成する。
- ②クリームとグラニュー糖を泡立て、他の材料を加えて固さを調整する。
- ③生地を 2 枚 1 組にし、レモンクリームを 10g ずつ挟む。
- ④DI デコレーションシュガーで飾る。

※アレンジ※

- 半解凍のまま、アイスブッセ風にも※耐冷凍性質をもつクリームをご使用ください
- ブッセ生地をシート状に焼いて、ロールケーキにすることも
- 他のパーツと組み合わせて、トライフルやパフェに



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