

池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	トロピカーナ☆柚子				
コラボ企業	DOVER×中沢乳業×うめはら				
特徴	木頭ゆずを贅沢に使い、ココナッツと合わせた 夏の焼き菓子				
コラボ製品	DI 冷凍木頭ゆずピューレ			ドーバー 和酒 柚子	
	DI 冷凍木頭ゆずペースト			うめはら ユズ5mmカット	
	材料	セーヌ(殺菌全卵	1	ᅷᆺᅷᅌᇄᆝᆐᆝᆝᄧᅙᄀᅋᇎᅝᆓᄃᅋᇎᅧ	与 ナ 2 ams)
材料 15 <パータ・ケーク>			個分	ポンポネット型 (上面 7 cm 底面 5 cm る <ガルニテュール>	∃ C Z CIII)
フレッシュバター(無塩)			80g	うめはら ユズ5mmカット	120g
粉糖			120g		1208
中沢乳業 セーヌ (殺菌全卵)				 <アンビバージュ> 1個 4 g	
アーモンドプードル			_	ドーバー 和酒 柚子	30g
薄力粉			100g	ボーメ30シロップ	30g
ベーキングパウダー			3g		
DI 冷凍木頭ゆずピューレ			30g	<その他>	
DI 冷凍木頭ゆずペースト			30g	ココナッツファイン	適宜
				プードルデコール	適宜
作り方					

作り方

- 1, バターをポマード状にし粉糖、セーヌを順に加える。
- 2, 木頭ゆずピューレ、木頭ゆずペーストを混ぜ合わせる。
- 3, Aを合わせて篩い、2と混ぜ合わせる。
- 4,型に生地を28g絞り、ガルニテュールを8g乗せ、その上に生地を7g絞る。
- 5, ココナッツファインをかけて焼成。(コンベクション 165°C 17分前後)
- 6, 焼き上がり、裏側に和酒柚子と合わせたシロップを打つ。