



素材
シリーズ

木頭ゆずのラング・ド・シヤ

～ 軽い食感と爽やかな後味～



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

木頭ゆずのラング・ド・シャ



《配合》直径4～4.5cm 約80枚分

バター・・・・・・・・・・100g
DI粉糖★・・・・・・・・・・100g
卵白・・・・・・・・・・90g
DI皮むきアーモンドパウダー★・・50g
薄力粉・・・・・・・・・・50g
DI木頭ゆずピューレ★・・・・・・・・20g
DI木頭ゆずペースト★・・・・・・適量

★は池伝オリジナル商品

《工程》

- ①通常の製法で仕込み、最後にDI木頭ゆずピューレを加える。
- ②天板に絞り、お好みでDI木頭ゆずペーストをコルネで絞る。
- ③160～170℃で10～15分焼成する。
- ④成形する場合は、通常通りに行う。

【ポイント】

- 香りを残すため、焼き色は軽めがおすすめ
- お好みでチョコレートやクリームを挟んでも
- クッキー缶の1アイテムとして

DI 木頭ゆずピューレ —KITO YUZU PUREE—



荷姿：1kg×3×4
原産国：日本
賞味期限：製造日含め2年
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

【特徴】

木頭ゆずが持つ豊かな風味がさらに際立つよう、使用部位を果汁と果皮に限定して作るピューレで、生の果実のような爽やかな香りと酸味を表現できます。

DI 木頭ゆずペースト —KITO YUZU PASTE—



荷姿：1kg×3×4
原産国：日本
賞味期限：製造日含め2年
保存方法：要冷凍（-18℃以下）

【特徴】

ゆずの種・皮・果汁を全て使い、ゆずの魅力である香りや苦みを丸ごと閉じ込めています。冷凍状態でも固くならないため、必要分だけ取り出して使用することができます。