

ネーブルオレンジ・パウンド



ネーブルオレンジの果皮入り耐熱性
マーマレードを使用したパウンドケーキです

口溶けが良くネーブルオレンジの風合いを感じれる焼き菓子にしました。ネオフィル（耐熱性フィリング）をストレートに絞り、食感も活かしています。



年間商品として お勧めです

【材料名】

マジパンローマッセ	180 g	0.12
卵黄	150 g	0.10
バター	380 g	0.24
グラニュー糖	200 g	0.13
粉糖	100 g	0.06
塩	1 g	0.00
全卵	230 g	0.15
薄力粉	180 g	0.12
強力粉	40 g	0.03
アーモンドプードル	100 g	0.06
ベーキングパウダー	2 g	0.00
	1563 g	1.00

上記配合に対し

トランペオレンジ5D-N	120 g
ホワイトキュラソー	10 g

<上面>

ネオフィルマーマレード	40 g
ピスタチオ（アッシュェ）	

【製法】

- ① マジパンに卵黄を少しずつ加え軟らかくする。
- ② 軟らかいバターを加え、さらにグラニュー糖、粉糖、塩を加えすり合わせる。
- ③ 全卵を徐々に加える。
- ④ 篩った粉類を合わせる。
- ⑤ トランペオレンジ5D-Nと洋酒をさっくりと合わせ、④と合わせる。
- ⑥ 型に生地を絞り込み、その上に丸口金でネオフィルマーマレードを絞る。
- ⑦ トランペオレンジ5D-Nを並べピスタチオのアッシュェをちりばめて焼成する。

最終比重：0.89

生地量：200g／1台

焼成：

上火：170℃/下火：160℃ 10分 ⇒

上火：180℃/下火：160℃ 25分

（1枚天板）



タカ食品

ネオフィル マーマレード SP
1Kg×10 （耐熱ジャム）

トランペオレンジ 5D-N
1Kg×10 （果皮蜜漬け）

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。

実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019