

# 紅玉のブッセ



目安：Φ8cm 約30個分

【材料名】	【製法】
<b>【生地】</b>	
卵黄 200 g	① 卵黄・グラニュー糖・ハチミツをミキサーで白っぽくなるまで泡立てる
グラニュー糖 32 g	② 卵白・グラニュー糖・乾燥卵白で硬いメレンゲをつくる。
ハチミツ 7 g	③ ①と②を合わせて、ふるっておいた薄力粉・コーンスターチ・ベーキングパウダーを加えて直径8cmに絞りオープンで180℃10分焼成する。
卵白 165 g	
グラニュー糖 150 g	
乾燥卵白 2.5 g	
薄力粉 130 g	
コーンスターチ 20 g	
ベーキングパウダー 3 g	
<b>【クリーム】</b>	
卵黄 120 g	① 卵黄をミキサーにかけて、グラニュー糖と水を117℃まで煮詰めてシロップ状にし、卵黄に少しずつ加え泡立てる。
水 60 g	② 熱がとれたら、バターを少しずつ加えながら立てていく。
グラニュー糖 180 g	③ クリームが完成したら紅玉 L-4513を加える。
無塩バター 450 g	
紅玉 L-4513 400 g	

## タカ食品

紅玉 L-4513 SP  
1kg×6 (低糖度ジャム)

[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