

# 紅玉のブッセ



目安：Φ8cm 約30個分

| 【材料名】          |       | 【製法】   |
|----------------|-------|--|
| <b>【生地】</b>    |       | 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<br>② 卵白・グラニュー糖・乾燥卵白で硬いメレンゲをつくる。<br>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。 |
| 卵黄             | 200 g |  |
| グラニュー糖         | 32 g  |  |
| ハチミツ           | 7 g   |  |
| 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>  |       | 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。<br>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。<br>③ クリームが完成したら紅玉 L-4513を加える。                      |
| 卵黄             | 120 g |  |
| 水              | 60 g  |  |
| グラニュー糖         | 180 g |  |
| 無塩バター          | 450 g |  |
| 紅玉 L-4513      | 400 g |  |
| <b>タカ食品</b>    |       |  |
| 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