

Zitronem-ツिटローネン-



夏向け商品として お勧めです

【材料名】

目安：8取り1枚 or 5寸5台分

<レモンクリーム> ☆1 (8取り1枚 or 5寸5台分)

れもんL-4510 N SP	750 g
スイートホイップフロマージュ※1	180 g
クレームシャンティー ☆2	460 g
ホワイトラム 50°	3~5 cc

<クレームシャンティー> ☆2

生クリーム40%	500 g
1.5°シロップ	38 cc
オレンジキュラソー	20 cc

<ビスキュイ>

全卵	500 g
卵黄	35 g
ハチミツ	17 g
グラニュー糖	435 g
薄力粉	365 g
牛乳	60 g
バター	60 g

<アンピバージュ>

0.8°シロップ	50 cc
水	50 cc
ホワイトラム 50°	10 cc

<レモンカード>

レモンクリーム☆1	250 g
バター	50 g
ヌージュール クイック SP	55 g
ディロンホワイトラム 50°	2 cc

【製法】

<レモンクリーム>

- ① シャンティーは角が立つまでしっかりと泡立てる。
- ② れもんL-4510Nとサンモレスイートホイップフロマージュを合わせて、ホワイトラムと混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を泡をつぶさないように合わせる。

<ビスキュイ>

- ① 全卵、卵黄、ハチミツ、グラニュー糖を合わせ、湯煎にかけ、人肌に温める。
- ② ①をリボン状になるまで泡立て、薄力粉をさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳とバターを合わせ、溶かしておく。
- ④ ②に③を入れて、むらなく混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に入れ、175℃で約30分焼き、4枚にスライスする。

<レモンカード>

- ① レモンクリームに溶かしたバターを合わせ、ホワイトラムを入れて味を整える。
- ② ①にヌージュールクイックを入れて、合わせる。

【組立て】

- ① ビスキュイを8mmにスライスし、1枚に<アンピバージュ>を軽くアンピベする。
- ② ①にレモンクリームを1/4ナッペし、4枚サンドする。
- ③ ②を冷蔵庫で冷やし、レモンカードを表面にナッペして冷やす。

※1：サンモレ

タカ食品

れもん L-4510 N SP
1Kg×6 (低糖度ゼリー)

ヌージュールクイック SP
1Kg×10 (上掛け)

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