

Cake au thé Citron avec beaucoup des Pêches



— 桃とレモンティーのパウンド —

爽やかな夏のパウンドケーキ。レモンと桃が夏にぴったりの味わいとなっています。

配合

【A 生地】 ※1本約 25cm

無塩バター	120g
グラニュー糖	110g
全卵	110g
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	3g
水(熱湯)	25g
紅茶	5g
プロフェッショナルスキーズ	5g
グランベル 冷凍ポーレ コンサントレレモン	60g
やわらか白桃 2つ割 1号缶	150g
合計	708g

【B アイシング】

粉糖	25g
プロフェッショナルスキーズ	5g
合計	30g

作り方

- ① やわらか白桃 2つ割の水分を切り、5mm幅でスライスしておく。
- ② 紅茶葉をミルで細かくし、熱湯をふりかけ蒸らしておく。
- ③ バターとグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ 溶き卵を少しずつ混ぜ、乳化させる。
- ⑤ 篩った粉類を混ぜる。
- ⑥ ⑤に②とプロフェッショナルスキーズ、グランベル コンサントレレモンを混ぜる。
- ⑦ 生地を型に入れ、上部に白桃を少しずつずらしながら載せ、軽く押す。
- ⑧ 180℃、40分 焼成する。
- ⑨ 粗熱がとれたら、アイシングをかけて完成。

使用原材料

グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモン

フランス・ガルニエ社の優れた技術を利用して製造された、レモンの砂糖漬け。
低温で長時間のキャンディングと濃縮行程により、レモンの風味を強くした製品です。



原材料：レモン、砂糖／pH調整剤、酸化防止剤（V.C）
原産国：フランス
荷姿：1kg×4



三和缶詰 やわらか白桃 2つ割 1号缶

国産白桃で培った追熟管理技術を中国で再現し、柔らかくに仕上げた製品です。



原材料：白もも、砂糖／酸味料、酸化防止剤（V.C）
原産国：中国 原料原産地：中国
荷姿：1号缶（28～36ヶ）×6



ポッカサッポロ

プロフェッショナルスウィーズ シチリアレモン果汁 100%



シチリア産レモン果汁 100%。
レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現した、
香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン
原産国：日本
荷姿：1ℓ×6本

