

Scane décorée au citron mangue



— レモンマンゴーのデコレーションスコーン —

レモンスコーン生地にレモンとマンゴーのカードをサンド。

上部にホワイトチョコとオレンジをトッピングし、見た目も爽やかなワンハンドスイーツに仕上げました。

配合

※8個分

【スコーン生地】

強力粉	200g
200G業務用ポッカレモンパウダー	2g
ベーキングパウダー	16g
グラニュー糖	15g
無塩バター	50g
牛乳	150g

【飾り】

クーベルホワイト IK LP	100g
サンフルーツ オレンジ輪切	60g

【レモンマンゴーカード】

卵	60g
グラニュー糖	60g
プロフェッショナルスクィーズ	40g
アルフォンゾ マンゴーピューレ	30g
無塩バター	50g

作り方

【スコーン生地】

- ① 強力粉、業務用ポッカレモンパウダー、ベーキングパウダーとグラニュー糖を合わせる。
- ② 角切りにしたバターを加え、切り混ぜる。
- ③ 牛乳を加えてまとめ、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 打ち粉をして3cm厚に伸ばし、正方形に6等分する。
- ⑤ 200℃で12～15分焼成する。

【レモンマンゴーカード】

- ① 卵とグラニュー糖を混ぜる。
- ② プロフェッショナルスクィーズとアルフォンゾ マンゴーピューレを加える。
- ③ 溶かしバターを加え、湯煎にかけてとろみがつくまで加熱する。
- ④ 裏漉し、冷蔵庫で冷やし固める。

【仕上げ】

- ① スコーンをカットし、レモンマンゴーカードを挟む。
- ② 調整したクーベルホワイト IK LP、サンフルーツ オレンジ輪切で飾る。

使用原材料

クーベルホワイト IK LP



脱臭脱色したココアバターを使用し、ヨーロッパやオセアニア産ミルクの風味を生かしたホワイトチョコレートです。カカオ分 33%。

原材料：砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖
／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本

荷姿：1kg×10、10kg



サンフルーツ オレンジ輪切



スペイン産バレンシアオレンジを使用。糖度 70±2。直径 5～6cm。

オレンジ本来の色が残り、甘みを控えているのでオレンジの風味を楽しむことができる商品です。

原材料：オレンジシラップ漬け（オレンジ、砂糖）（スペイン製造）、グラニュー糖、水飴
／酸味料（リンゴ酢）、酸化防止剤（ビタミンC）、ph調整剤（クエン酸）

原産国：日本

荷姿：500g×6袋



ポッカサッポロ アルフォンゾ マンゴーピューレ



インド産アルフォンゾマンゴーピューレ。

冷凍ですので、フレッシュな香り、味が特徴です。

原材料：マンゴー

原産国：インド

荷姿：1kg×12

pokkasapporo

ポッカサッポロ 1L 業務用 プロフェッショナルスクィーズ シチリアレモン果汁 100%



搾汁時、別取りした果皮の要素を最終工程でブレンドし、レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現。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

pokkasapporo

ポッカサッポロ 200G 業務用ポッカレモンパウダー



レモンまるごと凍結乾燥粉碎したパウダー。

レモンの果汁感と爽やかな香り、ほどよいピール感があります。

原材料：レモン／トレハロース

原産国：タイ

荷姿：200g×20

pokkasapporo