

# レモンのブッセ

～果皮の食感と酸味をアクセントに～



商品情報  
レシピは  
裏面へ⇒

# レモンのブッセ



《配合》 Φ6cm 約 25 個分

## 【生地】

卵黄 . . . . . 90g  
グラニュー糖 . . . . . 40g  
卵白 . . . . . 200g  
グラニュー糖 . . . . . 90g  
薄力粉 . . . . . 130g  
DI 粉糖★ . . . . . 適量

## 【レモンクリーム】

クリーム . . . . . 200g  
グラニュー糖 . . . . . 15g  
グランベル 冷凍ポーレレモン★ . . . . . 75g  
レモン果汁 . . . . . 適量  
洋酒 . . . . . 適量

★は池伝オリジナル商品

## 【仕上げ】

DI デコレーションシュガー★ . . . . . 適量

## 《工程》

- ①ブッセ生地を仕込んで天板に丸く絞り、DI 粉糖をかけて焼成する。
- ②クリームとグラニュー糖を泡立て、他の材料を加えて固さを調整する。
- ③生地を 2 枚 1 組にし、レモンクリームを 10g ずつ挟む。
- ④DI デコレーションシュガーで飾る。

## ※アレンジ※

- 半解凍のまま、アイスブッセ風にも※耐冷凍性質をもつクリームをご使用ください
- ブッセ生地をシート状に焼いて、ロールケーキにすることも
- 他のパーツと組み合わせて、トライフルやパフェに



## グランベル ポーレレモン

荷 姿 : 500g×8  
原 産 国 : フランス  
賞味期限 : 製造日含め 3 年  
保存方法 : 要冷凍 (-18℃以下)

## 【製品特徴】

長時間低温で加圧。フルーツそのものの持つ味・香りが凝縮されています。

## 【こんな時に】

- ・レモンの優しい風味を出したい
- ・フレッシュ感を残したい
- ・果皮の食感に柔らかさがほしい

## 【使いやすさ】

- ・短時間で解凍ができ、作業がしやすい
- ・500g 入りで小さめの容器のため、冷凍庫で保管しやすい