



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	メープルバターサンド抹茶		
コラボ企業	株式会社クインビーガーデン		
特徴	抹茶クッキーにメープルバタークリームを絞り、抹茶ダックワーズでサンドしました。アクセントにメープル小豆を加えました。		
コラボ製品	DI冷凍クッキー生地 抹茶		ケベックメープルシュガーパウダー2kg
			ケベックメープルシロップGradeAアンバー1.2kg
材料	18	個分	
【抹茶ダックワーズ】			小豆 90g
卵白		66g	メープルシロップアンバー 9g
グラニュー糖		24g	DI冷凍クッキー生地 抹茶 18枚
薄力粉		7g	
強力粉		7g	
アーモンドプードル		40g	
メープルシュガーパウダー		48g	
抹茶パウダー		4g	
【メープルバタークリーム】			
生クリーム		63g	
全卵		19g	
メープルシュガーパウダー		63g	
塩		0.3g	
バター		95g	
キルシュ		5g	
作り方			
<p>【抹茶ダックワーズ】</p> <ol style="list-style-type: none"> 卵白、グラニュー糖を泡立てる。 粉類をふるい、1と合せる。 直径4cmに丸くしぼる。 180°C10分程度焼成する。 <p>【メープルバタークリーム】</p> <ol style="list-style-type: none"> 生クリーム、全卵、メープルシュガー、塩を合わせて炊く。 バターをポマード状にして立てる。 1のあら熱をとり、2とキルシュを合せて良く立てる。 <p>小豆90g メープルシロップアンバー9g 合せる。 DI抹茶クッキーの上にバタークリームを13gリング状にしぼる。 真ん中に小豆を5gしぼる。 ダックワーズで蓋をする。</p>			