



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	レモンケーキ ～黒ごま仕立てのアイシング～		
コラボ企業	九鬼産業株式会社		
特徴	しっとりした生地の中にたっぷりのコンサントレレモンを使いさわやかな味わいに仕上げました。アイシングに黒ごまラテパウダー使用しアクセントを出したレモンケーキです。		
コラボ製品	گرانبل 冷凍ポーレ レモン		九鬼 太白純正胡麻油
	گرانبل 冷凍ポーレ コンサントレレモン		九鬼 黒ごまラテパウダー
材料	8	個分	
無塩バター		40 g	
九鬼 太白純正胡麻油		30 g	
グラニュー糖		20 g	
卵黄		2個	
گرانبل 冷凍ポーレ コンサントレレモン		25 g	
گرانبل 冷凍ポーレ レモン		25 g	
卵白		2個	
グラニュー糖		25 g	
薄力粉		68 g	
ベーキングパウダー		0.6 g	
【アイシング】			
粉糖		80 g	
レモン果汁		15 g	
九鬼黒ごまラテパウダー		1.3 g	
ドライレモン		適量	
作り方			
<p>①、ボウルに無塩バター、九鬼太白純正胡麻油、グラニュー糖を入れクリーム状になるまで攪拌し卵黄を入れ乳化させ、گرانبل 冷凍ポーレコンサントレレモン、گرانبل 冷凍ポーレレモンを加えしっかりと混ぜ合わせます。</p> <p>②、別ボウルに卵白、グラニュー糖を入れツヤのあるしっかりしたメレンゲを作ります。</p> <p>③、②のメレンゲの1/3を①に入れさっくりと混ぜふるった薄力粉、ベーキングパウダーを加え、粉気がなくなるまでよく混ぜ、残りのメレンゲを入れ底の方から混ぜ合わせます。</p> <p>④、絞り袋に③の生地を入れ、型に45gずつ絞り入れます。</p> <p>⑤、オーブン160°C、23分焼成し、焼き上がり後すぐに網の上に出し冷やします。</p> <p>⑥、アイシングを作ります。ボウルに粉糖、レモン果汁、九鬼黒ごまラテパウダーを入れよく混ぜ、冷ました生地の上に向け、ドライレモンをのせてしっかりと乾かし完成です。</p>			