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	レモンとアーモンドのケーク
コラボ企業	合同酒精株式会社
特徴	レモン風味のケーク生地とダックワーズ生地を２層にして焼き上げました。レモンリキュールが風味の下支えになっています。
コラボ製品	ネプチューン　レモン・リキュール グランベル 冷凍ポーレ レモン DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー

材料	2	個分	*23.5*4.5* h 3㎝パウンド型使用	
【ケーク生地】			【ダックワーズ生地】	
無塩バター		80ｇ	卵白	100ｇ
全卵		80ｇ	グラニュー糖	30ｇ
グラニュー糖		72ｇ	DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー	85ｇ
トレハロース		16ｇ	薄力粉	10ｇ
グランベル 冷凍ポーレ レモン		50ｇ	純粉糖	40ｇ
ネプチューン レモン・リキュール		7ｇ		
DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		25ｇ	【アンビバージュ】	
薄力粉		72ｇ	ネプチューン レモン・リキュール	20ｇ
ベーキングパウダー		1ｇ	30度ボーメシロップ	10ｇ

作り方

【ケーク生地】
①無塩バターをやわらかくする。
②全卵にグラニュー糖とトレハロースを混ぜ、32度ほどに加熱する。①に数回に分けて加える。
③グランベル冷凍ポーレレモンとネプチューンレモン・リキュールを②に混ぜ合わせる。
④DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー、薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、③と混ぜ合わせる。
⑤紙を敷いた型に160ｇずつ分割する。表面を均す。

【ダックワーズ生地】
①卵白にグラニュー糖を加え、角が立つまで泡立てる。
②ＤＩプレミアム皮ムキアーモンドパウダー、薄力粉、純粉糖を合わせてふるい、①に混ぜ合わせる。
③ケーク生地の上に②を100ｇほど絞る。純粉糖（分量外）を2回ふりかける。
④160～170度のオーブンで25～30分焼成する。

【アンビバージュ】
①ネプチューンレモン・リキュールと30度ボーメシロップを混ぜ合わせる。
②焼成したケーク生地部分に塗布する。