



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	ゆず香るマドレーヌ		
コラボ企業	昭和産業株式会社		
特徴	焼き菓子の定番アイテムである、ゆずの香りがあるマドレーヌです。(ゆずペースト使用)		
コラボ製品	DI冷凍ゆずペースト		C blanc+
			andJ
材料	10	個分	ベーカース%
グラニュー糖		57g	90
全卵		57g	90
はちみつ		3.5g	5.5
三温糖		8.2g	13
ベーキングパウダー		0.9g	1.5
薄力粉「C blanc+」		50.6g	80
強力粉「andJ」		12.7g	20
DI冷凍木頭ゆずペースト		9.5g	15
溶かしバター		50.6g	80
			395
作り方			
ミキシング			
①グラニュー糖、全卵、はちみつ、三温糖を30°Cに湯煎して糖を溶かす			
②ベーキングパウダー、薄力粉「C blanc+」、強力粉「andJ」を①に投入し、2速1分程度攪拌する			
③「DI冷凍木頭ゆずペースト」を投入し、2速1分 掻き落としする			
④溶かしバターを1速回しながら投入して、掻き落としする。2速1分30秒回す			
寝かし			
冷蔵庫で2h以上生地を休ませる			
生地重量			
バターを塗布したマドレーヌ型に24~25g 充填する			
焼成時間			
上火200°C/下火200°C			
11分~			

