



# 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	フォンダンマロンタルト		
コラボ企業	アンベール・ジャパン株式会社		
特徴	風味豊かなヨーロッパ菓のマロンペーストをたっぷり配合した焼き菓子。タルトシェルに流して焼き上げることで、さっくりとしたタルト生地の食感としっとりとしたマロンダマンド生地の二層の食感を楽しめる焼き菓子です。		
コラボ製品	コンフィレタス社 オレプレミアムレドンド (丸) 55mm	DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー	
	アンベール社 マロンペースト		
	アンベール社 マロンシロップインホール		
材料	18	個分	
アンベール社 マロンペースト		127.5g	
ブラウンシュガー		17g	
A 無塩バター		95.2g	
A ショコラブランアンバー		170g	
生クリーム 38%		25.5g	
ラム酒		17g	
全卵		119g	
バニラペースト		1.19g	
B DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		26.775g	
B 薄力粉		33.32g	
B ベーキングパウダー		2.55g	
アンベール社 マロンシロップインホール (1/2)		18個	
作り方			
① マロンペーストを35°Cに調整し、ブラウンシュガーを合わせる。			
② Aを35°Cに溶かし、①に入れながら伸ばしていく。			
③ ②に生クリーム、ラム酒、バニラペーストを合わせ、25°Cの全卵を少しずつ合わせて繋いでいく。			
④ ③に合わせて篩ったBを合わせる。			
⑤ レドンドの55mmに生地を10g絞り入れ、半分にカットしたマロンホールを入れる。			
⑥ ⑤の上にさらに10g絞り入れ、焼成する。(バクケン 180°C/150°C 軟/軟 自然排気 約25分～)			