



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	ウィークエンドシトロン風パン			
コラボ企業	ソントン株式会社			
特徴	生地に、「グランベル 冷凍ポーレ コンサントレレモン」を練り込み、マスカルポーネクリームを包餡して焼き上げ、グレースとレモンピール、ピスタチオで仕上げました。			
コラボ製品	北海道マスカルポーネクリームC		グランベル 冷凍ポーレ コンサントレレモン	
	グレースインパクト			
材料	1	個分	配合	%
コンサントレレモン練り込み生地		65g	【コンサントレレモン練り込み生地】	
北海道マスカルポーネクリームC		25g	強力粉	90
グレースインパクト		10g	薄力粉	10
レモンピール (適量)			イースト	4
ピスタチオ (適量)			砂糖	8
			全卵	5
			マーガリン	10
			食塩	1.5
			ホイップクリーム	10
			水	35
			グランベル 冷凍ポーレ コンサントレレモン	40
作り方				
1.コンサントレレモン練り込み生地に、マスカルポーネクリームを包餡して天板に並べ、スクエア型のセルクル (6cm×6cm 高さ6cm) をはめて、ホイロ。				
2.ホイロ後、クッキングシートと天板を乗せ、焼成。				
3.冷めたら、グレースインパクトを付け、レモンピールとピスタチオをトッピングして仕上げる。				