



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	タブレットブラウニー		
コラボ企業	大東カカオ株式会社		
特徴	こだわりのチョコレートとゆずピューレを練り込んだ米粉のブラウニーにタブレットチョコレートを合わせたパリッとしっとり食感のスイーツです。		
コラボ製品	アンセム ピュアエクアドル		D I 冷凍木頭ゆずピューレ
	アンセム ピュアドミニカ共和国		
材料	4	個分	
【ブラウニー生地】			
アンセム ピュアエクアドル		85 g	
又は			
アンセム ピュアドミニカ共和国			
無塩バター		52 g	
グラニュー糖		47 g	
全卵		30 g	
D I 冷凍木頭ゆずピューレ		20 g	
米粉		32 g	
【仕上げ】			
アンセム ピュアエクアドル		QS	
又は			
アンセム ピュアドミニカ共和国			
作り方			
【ブラウニー生地】			
①アンセム ピュアエクアドル又はアンセム ピュアドミニカ共和国を溶かして35℃に調温する			
②無塩バターにグラニュー糖を加えてすり混ぜる			
③②に①を加えて混ぜる			
④30℃に調温した全卵・ゆずピューレを加えて混ぜる			
⑤米粉を加えて混ぜる			
⑥ベーキングペーパーを敷いた型に⑤を全量充填して焼成する			
・焼成温度 170 / 170℃			
・焼成時間 15分			
・型 8取天板の1 / 4サイズ 220 × 180 (底200 × 160) 高さ28mm			
【仕上げ】			
①アンセム ピュアエクアドル又はアンセム ピュアドミニカ共和国を溶かしてテンパリングをとる			
②タブレット型*に15g充填する			
③タブレット型と同じ大きさにカットしたブラウニー生地を2にのせ接着する			
*100 × 60 × 8mm			