



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	アールグレイ シトロン			
コラボ企業	株式会社ナリヅカコーポレーション			
特徴	「冷凍ポーレコンサントレレモン」を生地と中のクリームに使用。口に入れるとアールグレイのほのかな香りとレモンのフレッシュ感、甘酸っぱいフランボワーズの味わいが口の中で広がる。			
コラボ製品	冷凍ポーレ コンサントレ レモン	Jupeシトロン		
	Jupeバニラシーズペースト335	Jupeアールグレイ		
	バニラエキストラクト40	Jupeフランボワーズ		
材料	40	個分		
【モワルーシトロン】			【ジュレフランボワーズ】	
マジパンローマッセ		500g	フランボワーズピューレ	245g
全卵		360g	グラニュー糖	54g
薄力粉		45g	板ゼラチン	6g
コーンスターチ		45g	Jupeフランボワーズ	10g
バター(無塩)		35g	【クレームシトロン】	
太白ごま油		145g	レモン果汁	2玉
冷凍ポーレコンサントレレモン		100g	レモン表皮	2玉
Jupeシトロン		30g	加糖卵黄	130g
【シャンティーショコラアールグレイ】			グラニュー糖	130g
ミルクチョコレート		140g	無塩バター	86g
生クリーム39%		500g	生クリーム35%	163g
板ゼラチン		1g	板ゼラチン	6g
Jupeバニラシーズペースト335		1g	冷凍ポーレコンサントレレモン	60g
バニラエキストラクト40		2g	バニラエキストラクト40	3g
Jupeアールグレイ		32g		
作り方				
【モワルーシトロン】				
①マジパンローマッセと全卵をロボクーブで混ぜる				
②①にふるった薄力粉、コーンスターチを入れ混ぜ合わせる				
③②に溶かしたバターと太白ごま油を入れて混ぜ合わせる				
④③に冷凍ポーレコンサントレレモン、Jupeシトロンを入れ混ぜ合わせる				
⑤型に流し入れ170℃のコンベクションオーブンで18分焼成する				
【シャンティーショコラアールグレイ】				
①生クリーム39%を手鍋で70℃まで温める				
②①板ゼラチンを入れ溶かし、ミルクチョコレートに加えて乳化させる				
③②にJupeバニラシーズペースト335、バニラエキストラクト40、Jupeアールグレイを加え混ぜ合わせる				
【ジュレフランボワーズ】				
①フランボワーズピューレの1/3とグラニュー糖を手鍋で温める				
②①に板ゼラチンを溶かし、残りのフランボワーズピューレ、Jupeフランボワーズと混ぜ合わせる				
③②をクレームシトロンの上に流し冷凍庫で固める				
【クレームシトロン】				
①レモン果汁、表皮を手鍋で温め加糖卵黄、グラニュー糖と混ぜ合わせる				
②①を80℃まで加熱して板ゼラチンを加えボウルに裏ごしする				
③②を30℃まで冷ましポマード状にしたバターを加え乳化させる				
④③に冷凍ポーレコンサントレレモン、バニラエキストラクト40を混ぜ合わせる				
⑤④をクレームフェットと混ぜ合わせドーム型に流し冷凍庫で固める				
【仕上げ】				
①モワルーシトロンとドームをガナッシュで接着する				
②①にシャンティーアールグレイを絞る				