



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	プラントベースマカロン with YUMGO		
コラボ企業	日仏貿易(株)		
特徴	卵白でしか作れなかったメレンゲを、植物性卵機能代替品「YUMGO」を使ってマカロンの製造を可能にしました。中のフィリングのタイプによって、プラントベースまたは、卵不使用という形で商品化することができます。		
コラボ製品	DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー		
	YUMGOブランパウダー		
	MONINシロップ (スモークドオーク)		
材料	約40	個分	
DI プレミアム皮ムキアーモンドパウダー		330g	
粉糖		300g	
グラニュー糖		300g	
水		110g	
YUMGOブラン液A		108g	
YUMGOブラン液B		108g	
豆乳		340g	
転化糖		35g	
ビターチョコレート		460g	
ソイレブルラフィネ		80g	
モナンシロップ (スモークドオーク)		50g	
作り方			
<p><u>ユンゴ・ブラン・パウダーの基本的な使い方</u></p> <p>ユンゴ・ブラン・パウダー100gを800mlの水で溶いてお使いください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パウダーと水をハンドミキサーで攪拌し、均一の状態に混ぜ合わせます（液状のユンゴ・ブランになります） ・もし泡立てる場合は、ミキサーのスピード調整を最速にして（パワーを最大にして）お使いください。 <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 水と砂糖を火にかけ、118°Cのシロップを作る ② ①をユンゴブラン（パウダーを水で溶き液状にしたもの）に注ぎ入れミキサーで立てる。。 ③ アーモンドパウダー、粉糖、ユンゴブラン（パウダーを水で溶き液状にしたもの）を混ぜ合わせる。 ④ ②のメレンゲを3回に分けて③に混ぜ入れ、軽くマカロネする ⑤ 天板に④の生地を絞り、140°Cのオーブンで16分焼成し、焼きあがったら天板に乗せたまま冷ます。 			