



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 | ロール柚子 | | |
| コラボ企業 | 森永商事株式会社 | |  |
| 特徴 | アンジュクレールに柚子ペーストを入れさわやかなジュレを表現。 簡単にロールケーキのフレーバー展開が可能。 柚子ペーストの爽やかな香りと粒々感がアクセント。 | | |
| コラボ製品 | DI 木頭ゆずペースト | アンジュクレール | |
| 材料 | 個分 | | |
| 【ロール生地】 8 どり鉄板1枚分 | | 【シャンティール】 @60g | |
| 卵黄 | 175g | 生クリーム35% | 100g |
| 卵白 | 175g | コンパウンドクリーム | 100g |
| グラニュー糖 | 125g | グラニュー糖 | 16g |
| 薄力粉 | 60g | 総量 | 216g |
| バター | 60g | | |
| 総量 | 595g | | |
| 【ジュレ柚子】 @120g | | | |
| アンジュクレール | 100g | | |
| DI 木頭ゆずペースト | 20g | | |
| 総量 | 120g | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 作り方 | | | |
| <p>【ロール生地】</p> <ol style="list-style-type: none"> 卵黄を38℃まで温める。 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。 メレンゲに①の卵黄を合わせる ③にふるった薄力粉を合わせる。 ④にバターを合わせる。 鉄板に生地を流しいれ平らにし、200℃/250℃（天下あり）のオーブンで9分焼成する。 <p>【ジュレ柚子】</p> <ol style="list-style-type: none"> 材料を混ぜ合わせる。 <p>【シャンティール】</p> <ol style="list-style-type: none"> クリーム、グラニュー糖を合わせてホイップする。 <p>【モンタージュ】</p> <ol style="list-style-type: none"> 焼き上げた生地（1/2サイズ）にジュレ柚子をぬる。 ①の上にシャンティールをのせ平らにぬり伸ばす。 ロールを巻く。 | | | |