



# 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"> <li>卵黄を38℃まで温める。</li> <li>卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。</li> <li>メレンゲに①の卵黄を合わせる</li> <li>③にふるった薄力粉を合わせる。</li> <li>④にバターを合わせる。</li> <li>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。</li> </ol> <p>【ジュレ柚子】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>材料を混ぜ合わせる。</li> </ol> <p>【シャンティール】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>クリーム、グラニュー糖を合わせてホイップする。</li> </ol> <p>【モンタージュ】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>焼き上げた生地（1/2サイズ）にジュレ柚子をぬる。</li> <li>①の上にシャンティールをのせ平らにぬり伸ばす。</li> <li>ロールを巻く。</li> </ol>			