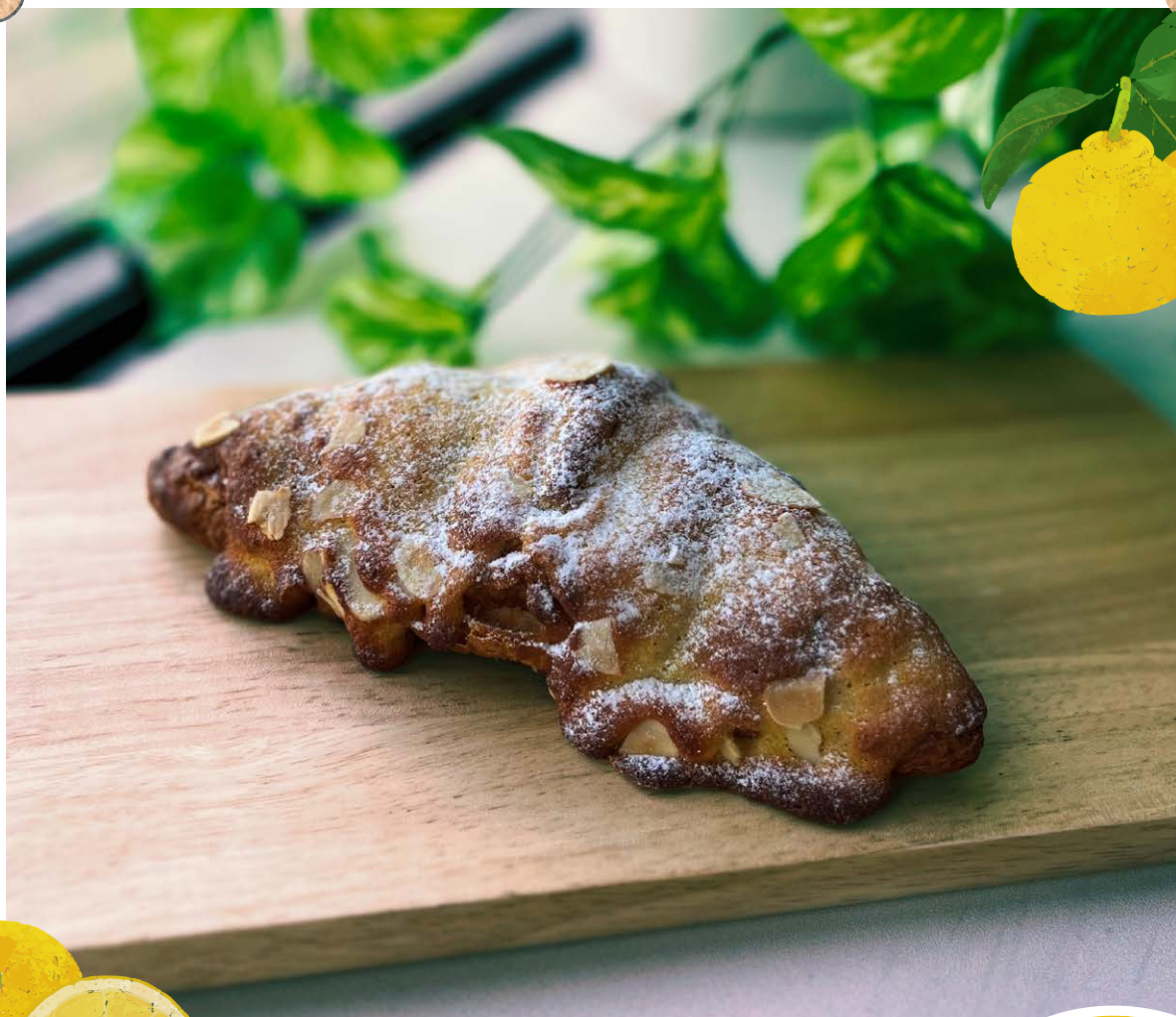




木頭ゆずの クロワッサン・オ・ザマンド

定番の商品に、爽やかなフレーバーをプラス



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

木頭ゆずのクロワッサン・オ・ザマンド



《配合》 8個分

【木頭ゆずのクレムダイヤモンド】

バター 100g
グラニュー糖 100g
DIアーモンドパウダー★ . . . 100g
全卵 100g
DI木頭ゆずピューレ★ 40g

【その他材料】

クロワッサン※ 8個
アーモンドスライス 適量
DIデコレーションシュガー★ . . . 適量

※長さ 15～18cm 程度・焼成済

★は池伝オリジナル商品

《工程》

- ①クレムダイヤモンドを仕込み、DI木頭ゆずピューレを加える
- ②クロワッサンを横半分にカットし、カット面に①を 10g 塗る
- ③クロワッサンの上部表面に①を 40g 塗り、アーモンドスライスを散らす
- ④170～180℃で 20 分程焼成する（サンドしたクレムダイヤモンドにも火が通る迄）
- ⑤粗熱が取れたらデコレーションシュガーで飾る

※ポイント※

クレムダイヤモンド総量に対し、1割のDI木頭ゆずピューレを加えた、シンプルな配合。

※アレンジ※

木頭ゆずのクレムダイヤモンドは、タルトのフィリングやポストックにもおすすめです。爽やかな香りをお楽しみいただけます。



【特徴】

木頭ゆずが持つ豊かな風味がさらに際立つよう、使用部位を果汁と果皮に限定して作るピューレで、生の果実のような爽やかな香りと酸味を表現できます。

木頭ゆずを丸ごと使って作った「DI木頭ゆずペースト」もあります。

DI 木頭ゆずピューレ —KITO YUZU PUREE—

荷 姿：1kg×3×4
原 産 国：日本
賞味期限：製造日含め 2年
保存方法：要冷凍（-18℃以下）



DI 木頭ゆずペースト —KITO YUZU PASTE—

荷 姿：1kg×3×4
原 産 国：日本
賞味期限：製造日含め 2年
保存方法：要冷凍（-18℃以下）