

いもれーぬ



アクセントに使用したお芋のマドレーヌ

芋の味をあっさりとしたリンゴの味で、食べやすく表現しました。
カルバドス(ブランデー)を用いて重さを出していません。



秋冬向け商品として お勧めです。

【材料名】	【製法】																																													
<p>< いもれーぬ ></p> <table border="1"> <tr><td>種子島安納芋ペースト</td><td>120 g</td><td>16.4%</td></tr> <tr><td>種子島安納芋蜜漬</td><td>60 g</td><td>8.2%</td></tr> <tr><td>コンサントアップル</td><td>60 g</td><td>8.2%</td></tr> <tr><td>粉糖</td><td>40 g</td><td>5.5%</td></tr> <tr><td>卵黄</td><td>40 g</td><td>5.5%</td></tr> <tr><td>全卵</td><td>200 g</td><td>27.3%</td></tr> <tr><td>コーンスターチ</td><td>60 g</td><td>8.2%</td></tr> <tr><td>バニラオイル</td><td>1 g</td><td>0.1%</td></tr> <tr><td>VSOP</td><td>30 g</td><td>4.1%</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td>40 g</td><td>5.5%</td></tr> <tr><td>ショートニング</td><td>80 g</td><td>10.9%</td></tr> <tr><td>塩</td><td>1 g</td><td>0.1%</td></tr> <tr><td></td><td>732 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>< ガーニチュール ></p> <table border="1"> <tr><td>フォルテ フジリンゴ</td><td>150 g</td><td>100.0%</td></tr> <tr><td></td><td>150 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	種子島安納芋ペースト	120 g	16.4%	種子島安納芋蜜漬	60 g	8.2%	コンサントアップル	60 g	8.2%	粉糖	40 g	5.5%	卵黄	40 g	5.5%	全卵	200 g	27.3%	コーンスターチ	60 g	8.2%	バニラオイル	1 g	0.1%	VSOP	30 g	4.1%	無塩バター	40 g	5.5%	ショートニング	80 g	10.9%	塩	1 g	0.1%		732 g	100.0%	フォルテ フジリンゴ	150 g	100.0%		150 g	100.0%	<p>< いもれーぬ ></p> <ol style="list-style-type: none"> ① 無塩バター、ショートニング、塩を一緒に溶かす。 ② 種子島安納芋ペースト、種子島安納芋蜜漬、コンサントアップル、バニラオイルを合わせる。 ③ ②に粉糖を合わせる。 ④ ③に卵黄、全卵を少量ずつ乳化させる。 ⑤ ④にVSOPを加える。 ⑥ ⑤にコーンスターチを合わせる。 ⑦ ⑥に1を少量ずつ乳化させる。 ⑧ ⑦を1時間程冷蔵庫で休ませる。 <p>< モンタージュ ></p> <ol style="list-style-type: none"> ① いもれーぬをパラピンを敷いた型に絞る。 ② ①の真ん中にガーニチュールを絞る。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>焼成： 上火165℃ /下火160℃ 約30分 下鉄板あり</p> </div>
種子島安納芋ペースト	120 g	16.4%																																												
種子島安納芋蜜漬	60 g	8.2%																																												
コンサントアップル	60 g	8.2%																																												
粉糖	40 g	5.5%																																												
卵黄	40 g	5.5%																																												
全卵	200 g	27.3%																																												
コーンスターチ	60 g	8.2%																																												
バニラオイル	1 g	0.1%																																												
VSOP	30 g	4.1%																																												
無塩バター	40 g	5.5%																																												
ショートニング	80 g	10.9%																																												
塩	1 g	0.1%																																												
	732 g	100.0%																																												
フォルテ フジリンゴ	150 g	100.0%																																												
	150 g	100.0%																																												

タカ食品

種子島安納芋蜜漬 2Kg × 5	コンサントアップル 1Kg × 10
種子島安納芋ペーストN 2Kg × 5	フォルテ フジリンゴ 1Kg × 6

[レシピ一覧へ](#)

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。