

エルダーフラワーレモンケーキ

脇坂シェフレシピ

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

脇坂 紘行シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ・なかたに亭・キャリエールヒデトワで経験を重ね、2009年4月にモンサンクレール入社。同年12月よりスーシェフを務める。2018年8月2日「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。



～原料～

1 ケークシトロン

●コールドマン発酵バター	120g
グラニュー糖	120g
レモン皮	1個分
全卵	102g
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	1g
レモンコンフィ	30g

2 アンビバージュ

●エルダーフラワーシロップ	38g
ライチリキュール	7g

3 クレームオブールシトロン 2台分

全卵	29.2g
グラニュー糖	35g
レモン汁	23.3g
●コールドマン発酵バター	124.7g

●は前田商店提案原料です。

～作り方～

ケーキシトロン/アンビバージュ

- ①グラニュー糖とレモンの皮をすり合わせ香りを移しておく。
- ②コールドマン発酵バターにグラニュー糖、レモンの皮を加え、ピーターで白っぽく立てる。
- ③②に全卵を少しずつ加えながらかるく立てる。
- ④③に粉類を加える。
- ⑤レモンコンフィを加える。
- ⑥4寸エンゼル型に230g分割し、コンベクション155℃焼成。
- ⑦生地が冷めたら、2枚にスライスし、スライス面にアンビバージュする。
- ⑧クレームオブールシトロンをサンドし、表面もナッペする。
表面にカレボーブロッサムホワイトをまぶす。

クレームオブールシトロン

- ①全卵、グラニュー糖、レモン汁を火にかけ、沸かす。
- ②①にコールドマン発酵バターを加え、立てる。

株式会社 前田商店 J.MAEDA

大阪本社 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号 TEL (06) 6762-1991 FAX(06)6762-6780

東京支店 品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井4丁目ビル4階 TEL (03) 6429-4050 FAX(03)6429-4051

札幌OFFICE 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102 TEL (090) 6321-3476 FAX(011)588-6410