

ドミノシュタイン

★製品中にLEMKEオレンジマジパンを34%使用!

【★ 前田商店取扱商品】

材料

【① パンドジェンヌ生地 (オレンジ) : 下】

A	★LEMKE オレンジマジパン	360 g
	グラニュー糖	90 g
	液全卵	225 g
	★スーパーフード・マックス	6 g
B	小麦粉 (暁:薄力粉)	30 g
	コーンスターチ	30 g
	★スペキュロスパウダー	2 g
	★コールマン発酵無塩バター	105 g

【② サンド用オレンジゼリー生地: 中】

C	100% オレンジジュース	560 g
	ゼラチンゴールド	20 g
	★スーパーフード・マックス	2.5 g
	トックブランシュオランジュ	180 g
	上白糖	120 g
	トレハロース	120 g

【③ サンド用オレンジマジパン生地: 上】

★LEMKE オレンジマジパン	940 g
100% オレンジジュース	60 g
★スーパーフード・マックス	2.0 g

【④ 半製品生地】

① サンド用オレンジマジパン	1000 g
② サンド用オレンジゼリー	1000 g
③ パリジェンヌ生地 (オレンジ)	780 g

【⑤ 外掛け用GOLDチョコレート生地】

★CALLEBAUT GOLD 34.0% (ゴールド)	1000 g
太白ごま油	100 g
★ピエモンテ ヘーゼルナッツ (皮むきローストホール)	150 g

【⑥ 仕上げ】

④ 半製品生地	27.8 g
⑤ 外掛け用 GOLDチョコレート生地	10 g

- ケーキ型 24.5×33.5×h4.0cm
- 成型サイズ W30×H30×D30mm
- 焼成温度 180/180℃ ■ 焼成時間 30min



【製法①】 縦型ミキサー使用 (ピーター/ホイッパー)

- ① Aを合わせて、攪拌する。 ※ピーターで攪拌後、ホイッパーに変更 ※クリーム比重0.600±0.100 (中速 5~8分)
- ② ①にBを加え、攪拌する。(低速 20秒)
- ③ ②に発酵バターを加え、攪拌する。(低速 20秒) ※バターは溶解させ、30℃に調温しておくこと

【製法②】 鍋使用

- ① Cを混合し、一晩冷蔵 (4℃) しておく
- ② ①と残りの材料を合わせて、加熱 (約80℃) し、粗熱をとる。(約30℃)
- ③ ケーキ型の中に流し込み、冷凍させる。

【製法③】 縦型ミキサー使用 (ピーター)

- ① 材料を合わせる (中速 5分)
- ② 固まった②サンド用ゼリーの上面に平らになるように塗布する。

【製法④ (半製品)】

- ① 上 ③サンド用オレンジマジパン、中 ②サンド用オレンジゼリー、下 ①パンドジェンヌ生地 (オレンジ) のように生地を積み重ねて、冷凍する。

【製法 (仕上げ)】

- ① ⑤GOLDチョコレート、太白ごま油を40-45℃に調温し、割ったヘーゼルナッツを加えて混合する。
- ② 冷凍した半製品④を、30×30×h30mmのサイズにカットする。
- ③ ①のGOLDチョコレート (外掛け用) を上から掛ける (10.0±1.0g)。

ポイント

- ・三層 (上:マジパン、中:ゼリー、下:生地) 生地で、外掛けにカレポーGOLDチョコレートを使用しました。
- ・コーティングにヘーゼルナッツを入れることで、食感のアクセントに。
- ・上生地のオレンジマジパンには、オレンジジュースを加えることで風味をつけ、食感を柔らかくしています。
- ・中生地のゼリーは、甘みを抑えることで、酸味を感じられるようにしました。
- ・下生地のパンドジェンヌは、スペキュロスパウダーを入れ、オレンジと合うスパイス風味付けにしています。

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD. 株式会社 前田商店

- 本社 : 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
- 東京支店 : 東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階
- 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 : 06-6762-1991 FAX : 06-6762-6780
 TEL : 03-6429-4050 FAX : 03-6429-4051
 TEL : 090-6321-3476 FAX : 011-588-6410

HP



Instagram

