



# ハチミツマドレーヌ

はいごう こぶん  
＜配合＞(g) 10個分

ぜんらん 全卵	60
グラニュー糖 <sup>とう</sup>	40
むえん 無塩バター	60
ハチミツ	30
はくりきこ 薄力粉(スノーフ레이크)	60
ベーキングパウダー	2
れいとう レモンゼスト(冷凍)	5

※レモンゼストが<sup>な</sup>無い<sup>ばあい</sup>場合は、レモン<sup>かわ</sup>の<sup>けず</sup>皮を削る。

あれば、レモン<sup>かじゅう</sup>果汁も<sup>しょう</sup>使用する。

● 事前準備

- ・全卵は室温にしておく
- ・オーブンは180度に予熱しておく
- ・粉類は一緒にふるっておく
- ・型を使用する場合は型油をぬっておく

- ① 全卵、グラニュー糖をホイッパーですり混ぜる
- ② 粉類を入れよく混ぜる
- ③ バターとハチミツをレンジで温める。45～48度。
- ④ ③にレモンゼストを入れる。
- ⑤ ④を②に温かい状態で入れ混ぜる。
- ⑥ 30分以上、冷蔵庫でおく。

焼成

180度のオーブンで12分。

その後1分ほどで焼き色の様子を見ながら焼き上げる。

# フルーツケーキ

はいごう こぶん  
＜配合＞(g) 10～12個分

## フルーツケーキ

ちゅうりき こ 中力粉 (エクリチュール)	110
ぜんらん 全卵	120
バター	120
ベーキングパウダー	2
じょうはくとう 上白糖	120
クルミ(ロースト)	45
フルーツミックス	200
ブランデー	20
アンビベ <sup>よう</sup> 用ブランデー	20

## マジパンペースト

アーモンドプードル	100
ふんとう 粉糖	200
らんぱく 卵白	40～50

## <工程>

### ●フルーツケーキ

#### 事前準備

前日まで：クルミを焼いておく。ミックスフルーツは戻しておく(①)。

当日：粉はふるっておく。

バターとマーガリン、卵は常温へ戻しておく。

オーブンは180度にして準備。

材料のブランデーと粉を少しだけ、①の戻したミックスフルーツへ混ぜる。

②ボウルに柔らかくしておいたバター、マーガリンを入れホイッパーかハンドミキサーでクリーム状に練る。

③次に砂糖を入れ、よくすり合わせてふんわりしたクリーム状にする

④といた卵を少しずつ加えていく

⑤粉をいれる。道具はゴムべらに変えて、切るように混ぜる。

粉を全て混ぜ終わる前に、①を入れ、さらに混ぜる。\*練ってはいけません。

#### 焼成

180度のオーブンで25～30分。

### ●マジパンペースト

事前準備：①アーモンドプードルはから焼きして冷ましておく。

②粉糖、アーモンドプードルをボウルに入れ、卵白を少しずつ加えながら練っていく。

③ラップで包み、冷蔵庫で一時間ほど休ませる。

ざいりょうきょうりよくぎょう じゆんふどう けいしやうりやく  
材料協力企業(順不同 敬称略)

- ・ 伊藤景パック産業株式会社  
いとうけい さんぎやうかぶしがいしや
- ・ 株式会社うめはら  
かぶしがいしや
- ・ オリエンタル酵母工業株式会社  
こうほこうぎやうかぶしがいしや
- ・ 正栄食品工業株式会社  
しょうえいしよくひんこうぎやうかぶしがいしや
- ・ タカナシ販売株式会社  
はんばいかぶしがいしや
- ・ ドーバー洋酒貿易株式会社  
ようしゅぼうえきかぶしがいしや
- ・ 三井製糖株式会社  
みついせいとうかぶしがいしや
- ・ 日清製粉株式会社  
にっしんせいふんかぶしがいしや

～メモ～