

Jupe



保存 冷蔵 賞味 365 開封後 冷蔵 スバウト



紅あずまを使用

商品名 Jupe 焼きいも

紅あずまは、他の品種に比べ糖度が高く、お菓子作りには非常に適したサツマイモと言えます。

Jupe 焼きいもを全量の5%程度使用するだけで、この紅あずまの焼きたて、ふかしたてのホクホクした甘い香り、風味を手軽に再現することが出来ます。

標準使用量:全量に対し3%~5%程度

さつまいものクラフティー

φ18cmセルクルアタルト1台分

使用商品

・Jupe 焼きいも

【フォンサブレ】

無塩バター	60g
A 粉糖	27g
A アモンドプードル	27g
A 塩	適量
全卵	11g
薄力粉	70g

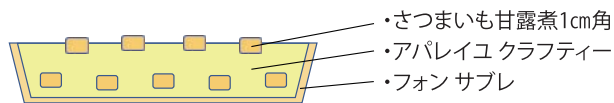
【準備1】Aを合わせふるっておく。

【準備2】タルトセルクル型に無塩バター(分量外)を塗る。

- ① 無塩バターに【準備1】を混ぜ合わせ、全卵を加える。
- ② ①にふるった薄力粉を合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- ③ ②を円形に伸ばし、【準備2】にフォンセする。

【モンタージュ・仕上げ】

- ① フォンサブレにさつまいも甘露煮1cm角を60g トッピングする。
- ② アパレイユクラフティーを210g 入れる。
- ③ 170℃で約13分焼成し、上にさつまいも甘露煮1cm角を40g トッピングする。
(表面にさつまいもを見せるため2回にわたってのせる)
- ④ もう一度170℃で約27分焼成する。
- ⑤ 冷めたら、なかない粉糖でデコレーションし完成。



【アパレイユクラフティー】

B アーモンドプードル	25g
B 薄力粉	10g
B グラニュー糖	25g
全卵	55g
C 無塩バター(溶かし)	25g
C 35%生クリーム	60g
C Jupe 焼きいも(重量に対し約5%)	10g

【準備1】Bを合わせふるっておく。

- ① 全卵をほぐしてから【準備1】を入れ、混ぜ合わせる。
- ② ①にCを入れ、混ぜ合わせ、人肌に温める。



ORIGINAL DESSERT PASTE Jupe YAKIIMO



製造販売元

株式会社 ナリヅカ コーポレーション TEL 03-3445-5131 (代表)

御成門メインオフィス 〒105-0011 東京都港区芝公園1-3-10ハリファックス芝ビル5F FAX 03-6402-3321
 大阪オフィス 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町9-44ハートランド江坂ビル805 FAX 06-6385-7937
 長柄DP&Dセンター 〒297-0223 千葉県長生郡長柄町大津倉860-1 FAX 0475-30-7021
 京都南丹センター 〒622-0021 京都府南丹市園部町瓜生野京都新光悦村21 FAX 0771-62-0160

narizuka.co.jp
narizuka.net