

Jupe



保存 冷暗 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

ミニ・スイートポテト

φ6cm浅いタルトレット型 約15枚分

使用商品

・Jupe 焼きいも

【パートアフォンセ】

| | |
|----------|-----|
| A 薄力粉 | 70g |
| A 強力粉 | 30g |
| A 塩 | 1g |
| A グラニュー糖 | 6g |
| 無塩バター | 60g |
| B 卵黄 | 8g |
| B 牛乳 | 20g |

【準備1】Aを合わせふるっておく。

- ① 細かくした無塩バターを【準備1】に入れる。
- ② ①をカードなどで、切るように細かく分散させる。
- ③ ②に溶き混ぜたBを加え、混ぜ合わせる。
- ④ ③を2mmの厚さに伸ばし、φ7cmの丸ギザ抜型で成型する。
- ⑤ ④に無塩バター(分量外)を薄く塗り、フォンセする。

【クレームダイヤモンド】

| | |
|-------------|------|
| C 無塩バター | 40g |
| C 粉糖 | 40g |
| C アーモンドパウダー | 40g |
| 全卵 | 36g |
| D ブードルフラン | 1.5g |
| D ラム酒 | 3g |

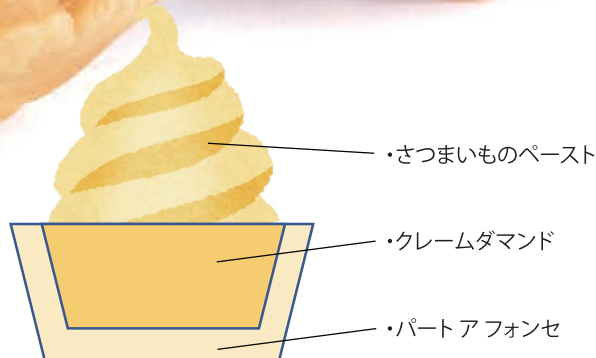
- ① Cを混ぜ合わせる。
- ② ①に全卵を数回にわけて加え、Dを混ぜ合わせる。
- ③ パートアフォンセに②を10g絞る。
- ④ 上火170℃・下火160℃で約25分焼成する。

【さつまいものペースト】

| | |
|---------------------|------|
| E 無塩バター | 32g |
| E グラニュー糖 | 38g |
| F 卵黄 | 11g |
| F 塩 | 1g |
| F ブランデー | 5g |
| F Jupe 焼きいも(重量の約4%) | 18g |
| さつまいもペースト(加糖) | 350g |
| 泡立てた35%生クリーム | 28g |

- ① 空気を含ませるようにEを攪拌する。
- ② ①にFを加え、混ぜ合わせる。
- ③ さつまいもペーストに②と泡立てた35%生クリームを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 焼成したクレームダイヤモンドの上に星金口8-10で③を27g絞る。
- ⑤ ④を上火220℃、下火無しで約10分焼成する。

【モンタージュ・仕上げ】



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