すだちとコリアンダーのクグロフ

デザート・スイーツ

材料

〈直径15cm×高さ8cm クグロフ型1台分 大皿:直径24.5cm×高さ3cm/小皿:直径16.5cm×高さ1.5cm〉

・食塩不使用バター	90g
・グラニュー糖	68g
・コリアンダーパウダー	0.3g
・薄力粉	80g
・卵(L)	2個
・わつなぎ すだち	12g
・すだちゼスト	0.6g

【すだちアイシング】

・粉砂糖	35g
・レモン果汁(プルコ レモン)	3~5g
・わつなぎ すだち	8g

・すだちゼスト	少々

作り方

(1) 食塩不使用バターは溶かしておく。
(2) ボウルに、卵・グラニュー糖を入れ、湯煎にかけて温め、もったりするまで撹拌する。
(3) わつなぎ すだち・コリアンダーパウダー・すだちゼストを入れ、やさしく混ぜる。
(4) ふるった薄力粉・溶かしバターの順に入れ、さっくり混ぜる。
(5) クグロフ型に流し入れ、180℃で30~35分焼成する。
(6) 型からはずし、冷ます。
(7) ボウルに、粉砂糖・わつなぎ すだちを入れ混ぜ、レモン果汁を少しずつ入れて、とろりとなる固さに仕上げる。
(8) 冷めた(6)に、(7)のすだちアイシングをかけ、すだちゼストをトッピングする。

このレシピに使用した商品

シロップ

わつなぎ すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、ぎゅっと搾ったすだちの、清々しい香りと爽やかな酸味を再現しました。さまざまなレシピの味わいを、品よく引き立てます。

果汁入り飲料

プルコ レモン

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、レモンの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。