



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

【すだちアイシング】

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

・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、もったりするまで攪拌する。
- (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。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

