



2. マルグリット デジクロックで、 高付加価値の商品開発ができます

クロワッサン・オ・ザマンド

クレーム・ダイヤモンド

アーモンドプードル	100g
バター	100g
砂糖	100g
全卵	100g
ラム酒(レミーコアントロー マウントゲイ55°)	10g

シロップ

水	100g
砂糖	50g
ラム酒(レミーコアントロー マウントゲイ55°)	10g

仕上げ

マルグリット デジクロック	100g
アーモンドスライス	100g

- ① クロワッサンを半分にしてシロップをうち、クレーム・ダイヤモンドを30g絞る。
- ② クロワッサンの上部を乗せ、上部にシロップをうち、デジクロックとアーモンドスライスを合わせたものを10g乗せて焼成する。
(上火185℃/下火170℃/25分)




Marguerite