

# レシピ リーフレット



**LEXIPAN**

フレキシパン オリジン

FP1529レモン型

取数:20取 容量:70ml

サイズ:84x55x33mm

## ウィークエンドシトロン

大切な人と週末に食べるケーキとも言われているフランスの伝統菓子を弊社オリジナルで開発したドゥマール社のシリコン型を使用して他にはない個性溢れたデザインに仕上げました。  
※写真は2つ分を合わせてコーティングしています

### - 材料 -

### - 作り方 -

フレキシパンオリジンFP1529レモン型 36個分

#### 生地

バター	300 g
グラニュー糖	300 g
アーモンドプードル	75 g
レモンゼスト	8 g
全卵	250 g
転化糖スタボリン	40 g
ピューレシトロンコンサントレ	50 g
コアントロー54°	50 g
シトロンラメル	120 g
中力粉	415 g
ベーキングパウダー	10 g

- ① シトロンラメルは細かく刻み、コアントローと合わせておく。
- ② 常温に戻したバターとグラニュー糖、アーモンドプードル、レモンゼストを合わせ、ビーターで均一な状態に混ぜ合わせる。
- ③ 全卵を2回に分けて加える。
- ④ スタボリン、ピューレ、①を加える。
- ⑤ ふるった粉類を合わせ、しっかり攪拌する。
- ⑥ フレキシパンに生地を42gずつ絞り入れる。
- ⑦ 160℃のコンベクションオーブンで5分焼成し、ベーキングシートとグリルをのせてさらに15分焼成する。
- ⑧ 15分急速冷凍にかけ、型からはずす。

#### シロ シトロン

グラニュー糖	200 g
水	100 g
ピューレシトロンジョンヌ	100 g

- ① 型からはずしたケーキにシロップを上から軽くうつ。

#### グラサージュ

パータグラッセイヴォワール	500 g
パワーフラワー イエロー	0.5 pc
ピューレシトロンコンサントレ	4 g

- ① パータグラッセを溶かし、他の材料を加え、ハンドブレンダーにかける。
- ② 30℃でコーティングする。