



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

cherries

世界中で愛されている
コアントローと
アマレナチェリーの
至福の出会い



excellence

**AMARENA
CON
COINTREAU**

— **ÉDITION EXCLUSIVE** —

アマレナ オ コアントロー



レミー
コアントロー
について、もっと
知りたい方は
こちら！



naippi
1911

COINTREAU

ナッピ社とレミーコアントロー社の
コラボレーションにより生まれた
待望のアマレナオコアントロー



製菓用食材の老舗ナッピ社の味わい深いイタリア産アマレナチェリーに、170年にわたって世界中のお菓子やカクテルを彩ってきたコアントローの上品なアロマで香りづけしました。芳醇な香りと深くリッチな色合いは、パティスリー、ブルーランジェリーはもちろん、グラスリーなど幅広い商品によるこびと高い付加価値をプラスいたします。



CAKE AUX FRUITS CONFITS AU COINTREAU

ケイク オ フリュイ コンフィ オ コアントロー

ケイク生地

24cm×8cm×8cmパウンド型2本分

バター	250g
グラニュー糖	190g
セル ドゥ グラント セルフアン ナチュール エ プログレ (塩)	2g
マルグリット スタボリン (転化糖)	50g
全卵	270g
薄力粉	260g
ベーキングパウダー	1g
漬けこみフルーツ ^{*1}	210g
くるみ	50g
レミーコアントロー コアントロー54°	50g
レミーコアントロー アマレナ オ コアントロー	60粒

- ① クルミはカットし、漬けこみフルーツのアルコールはきって計量しておく。
- ② バター、グラニュー糖、塩、転化糖をミキサーに入れてたてる。(空気を含ませる)
- ③ 全卵の半量を少しずつ加えていく。
- ④ 合わせてふるった粉類を1/2量加え、残りの全卵を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ ①とコアントローを加える。
- ⑥ 全体が均等になったら残りの粉類を加える。
- ⑦ パウンド型に350g絞り、アマレナ オコアントローを2列並べ入れ、(1本につき30粒) さらに上から300g絞って表面を平らにする。

- ⑧ テッキオープン170℃/185℃で約60分間焼成後、160℃/0℃(下火をきる)に変更して約15分間焼成する。
- ⑨ 焼成後、型からだし、表面にアンビバージュ^{*2}をうち(1本につき50g)、ラップでくるんで冷ます。

※1 漬けこみフルーツ

レーズン	300g
サバトン オレンジラメル	60g
サバトン シトロンラメル	60g
レミーコアントロー コアントロー54°	250g

- ① オレンジラメルとシトロンラメルを細の目状にカットする。
- ② 真空袋に①、レーズン、コアントローを入れ、真空包装機にかける。

※真空包装機がない場合は、消毒した容器にカットしたラメル、レーズン、コアントローを加え、全体を均等に混ぜる。半年から1年漬け、涼しい部屋で保管する。

※2 アンビバージュ

30ボーメシロップ	75g
レミーコアントロー コアントロー54°	25g

- ① 材料を全て混ぜ合わせる。



実物大

アマレナ オ コアントロー
・原産国：イタリア
・アルコール度数：2.5°
・荷姿：1kg (缶) × 6/ctn

