

# レシピ

## アンブロワジー



日の本穀粉株式会社

本社営業部 TEL 048(615)-1157  
大阪営業部 TEL 06(6369)-1157  
名古屋営業部 TEL (0568)58-5757

### 【特徴】

1800年フランス軍がジェノバで敵軍に包囲された際、街に立てこもった兵士達が残された食糧のお米とアーモンドを食べて、3ヶ月間籠城し生き延びたというエピソードに由来する。オリンポスの神々の食べ物で「不死の源」とも言い伝えられている。

### 【製品写真】



### 【配合】 フラワーケーキ型20cm×5cm:4台分

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・ドゥース	100.0	
ソワ・モチコ	25.0	
アーモンドプードル	150.0	
全卵	400.0	
冷凍加糖卵黄	100.0	
グラニュー糖	250.0	
無塩バター	100.0	
植物性生クリーム	100.0	
アーモンドミルクペースト	12.5	
ラム酒	25.0	
リキュール	適量	
<b>【型用】</b>		
ソワ・ドゥース	適量	
無塩バター	適量	

### 【工程】

- ① 型に無塩バターを塗り、ソワ・ドゥースを適量まぶす。
- ② ソワ・ドゥース、ソワ・モチコ、アーモンドプードルを合わせて篩う。
- ③ 全卵、冷凍加糖卵黄、グラニュー糖を混ぜ合せ、湯煎する。
- ④ ③を40℃位まで温めて、ミキサーにかける。
- ⑤ 無塩バター、植物性生クリーム、アーモンドミルクペーストを混ぜ、湯煎する。
- ⑥ ④をしっかり泡立てたら、⑤を加える。
- ⑦ ⑥に②の粉類を合わせる。
- ⑧ ①の型に⑦の生地を盛り込む。
- ⑨ 170℃のコンベクションオーブンで15分程度焼成する。
- ⑩ 焼成後、型から出し、リキュールを塗る。

### 【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。