

第1回愛Knowスイーツコンテスト 準グランプリ作品 レシピ

みはまっこ和紅茶

製作:中山翔太(名古屋東急ホテル)

【ケーキみはまっこ和紅茶 3本分(1本240g)】

無塩バター	138.9 g
グラニュー糖	135.3 g
全卵	165.6 g
ハチミツ	30 g
みはまっこ皮	1.5 玉分
アーモンドプードル	81.3 g
薄力粉	117.8 g
ベーキングパウダー	1.44 g
グランマルニエ	15 g
和紅茶	5.4 g
みはまっこコンフィ	198 g
セミドライアプリコット	86.4 g

【コンフィみはまっこ】

【パートタンドル和紅茶】

無塩バター	450 g
グラニュー糖	225 g
卵黄	105 g
薄力粉	590 g
和紅茶	10 g

【クランブル】

【パートドフリュイみはまっこ】

みはまっこ	200 g
水あめ	24 g
グラニュー糖	200 g
ペクチン	6 g
クエン酸	3 g

【仕上げ】

クーベルチュール
プードルデコール
全箔