

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 |

【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 |

【パートドフリユイみはまっこ】

| | |
|--------|-------|
| 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 |

【コンフィみはまっこ】

| | |
|--------|--------|
| みはまっこ皮 | 10 玉 |
| 水 | 1000 g |
| グラニュー糖 | 1300 g |

【クランブル】

| | |
|-----------|-------|
| 無塩バター | 100 g |
| グラニュー糖 | 100 g |
| アーモンドパウダー | 100 g |
| 薄力粉 | 100 g |

【仕上げ】

| |
|----------|
| クーベルチュール |
| プードルデコール |
| 全箔 |