

Madeleine Citron

recette par MURAYAMA Taichi “Chant d'Oiseau”

マドレーヌ・シトロン 〈36面マドレーヌ型2枚分〉

〔マドレーヌ生地〕

全卵……332g
卵黄……188g
生クリーム(36%)……152g
グラニュー糖……172.5g
カソナード……170g
ハチミツ……128g
トレハロース……30g
塩……4g
石臼挽薄力粉(ニッポン グーデリエール)……228g
薄力粉……228g
ベーキングパウダー……12g
パサツカネーゼ(アイコク)……8.7g
無塩バター……500g

〔グラス〕

レモンピューレ……80g
粉糖……366g



シャンドワゾー

村山 太一 シェフ

埼玉県川口市幸町1-1-26

☎ 048-255-2997

https://www.chant-doiseau.com

Chant d'Oiseau

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/wajz9-PjP8E>



La Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401

☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862

✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp

📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

