

Cake au Citron

recette par NABETA Yukihiro

ウィークエンド・シトロン 〈パウンド型4本分〉

〔生地〕 160g/1本

(cuoca×CHIYODAパウンド型 Mサイズ使用)

全卵……145g

卵黄……40g

乾燥卵白……2.7g

グラニュー糖……145g

トレハロース……20g

薄力粉……155g

無塩バター……150g

米油……15g

ハチミツ……15g

ハローデックス……15g

レモンピューレ……10g

レモン表皮……1個分

ラム酒……5g

①全卵、卵黄、乾燥卵白、糖類をボウルに入れて混ぜ、湯煎で約40°Cに温める。

②バター、米油、ハチミツ、ハローデックスを湯煎で溶かして約40°Cに温める。

③レモンピューレ、レモン表皮、ラム酒を合わせる。

④①をミキサーに入れ、最高速で5分ほどリュバン状になるまで泡立て、中速で約5分さらに低速で約5分立てる。

⑤ふるった薄力粉を合わせ、②と③を加え混ぜて比重0.70(70g/100ml)に調整する。

⑥型に160gずつ流し、上火160°C・下火140°Cで約25分焼成する。

⑦焼き上がったらショックを与え、くびれをなくす。

〔レモンピューレのグラス〕 作りやすい分量

レモンピューレ……35g

オリゴ糖入り粉糖……200g

レモン表皮……適量



レシピ協力
鍋田 幸宏 氏

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/BtWVR8S6YHg>

