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（ニップン 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 ▶

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