Cake Passion Mangue

recette par MURAYAMA Taichi “Chant d'Oiseau”

ケイク・パッションマングー 〈2本分〉

〔ケイク生地〕1010g/1本
無塩バター……468.2g
グラニュー糖……427.2g
トレハロース……62.3g
塩(ゲランド)……2.5g
全卵……426g
薄力粉……390g
アーモンドパウダー(アメリカ産)……62.3g
ベーキングパウダー……5.16g
ドライマンゴー……200g
パッションフルーツピューレ……41.7g

〔アンビバージュ〕約150g/1本
パッションフルーツピューレ……150g
ライムピューレ……54g
グラニュー糖……54g
トレハロース……18g
水……27g
ネグリタラム(Dover)……10.8g

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/81-6Pzmt-Po

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