

LENTINE'S DAY

バレンタインデーは、和の素材をたっぷり使って和レンタインしませんか? 最中種に、抹茶やほうじ茶、お餅やあんこを合わせると、魔法のようにあら不思議。 美味しくて可愛い(皮良い♡)チョコレート菓子ができました。

サク!パリ!の最中種を使った、四つの和レンタインレシピをお届けします。





WALENTINE'S MONAKA.1

150℃のオーブンで50分焼く。冷蔵庫で冷やし求肥で包み、最中種に乗せて完成です。



Recipe;

柚子チョコブラウニーほうじ茶あんのせ最中

ビターチョコレートにバターを加え湯煎で溶かす。卵にバニラオイルを加え泡立て、 ふるっておいた小麦粉にベーキングパウダー、柚子ピールを加えさっくり混ぜる。 最中種に流し込み、180℃のオーブンで10分焼く。ほうじ茶あんを乗せて完成です。 sozai;

小丸 A029

サイズ/縦57ミリ、横57ミリ、高さ(1枚)12ミリ、容量32cc

【材料:最中30個分】 ビターチョコレート(58%) 200g / 卵2個 バター100g / バニラオイル / 小麦粉100g / 柚子ピール50g ベーキングパウダー小さじ1.5杯 / ほうじ茶あん適量

WALENTINE'S MONAKA. 2









Recipe;

干し柿とビターチョコ、あんこのミルフィーユ最中

生クリームを鍋で温め、バター、ビターチョコ(58%)を混ぜ合わせ溶かします。 卵を加えて混ぜ、150℃のオーブンで50分焼き、冷蔵庫で冷やし5等分にカット。 お好みの型に干し柿、あんこ、チョコレートテリーヌの順に重ね、最中種に乗せて完成です。

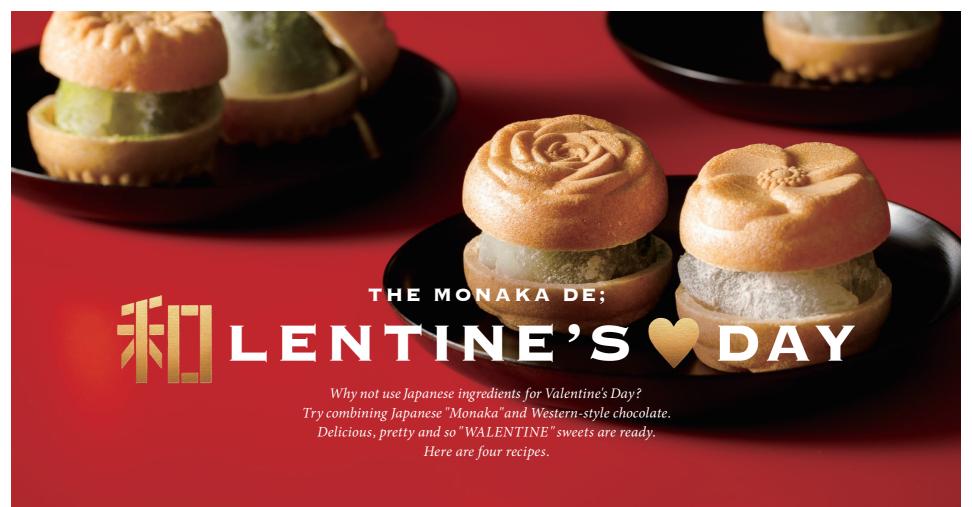
sozai;

長角 | | | | | | | | | | |

サイズ/縦60ミリ、横24ミリ、高さ(1枚)11ミリ、容量14cc 【材料:最中50個分】生クリーム100ml / バター100g ビターチョコ(58%)200g / 卵2個 / 干し柿適量 / あんこ適量







加賀種食品互業株式会社

TEL.076-252-2221 8:20~17:05 **FAX.076-252-2151** 24時間受付 〒920-0817 石川県金沢市春日町8番8号 E-mail.info@kagadane.co.jp

掲載製品の名称は当社内での呼称であり商標登録は行っておりませんのでご使用はお控えください。 記載製品すべてに運賃のご負担をお願いします。製品の注文可能数量および単価は変更する場合があります。