

Recette
Madeleine

Les vergers Boiron

Japan Pastry Chef

Yukiko KAMAUCHI



Recette

フルーツ マドレーヌ

Madeleine aux Fruits

80個分

ボワロン
冷凍ピューレ
アプリコット



ボワロン
冷凍ピューレ
パッション



ボワロン
冷凍ピューレ
グロゼイユ



ボワロン
冷凍ピューレ
ポワール



ボワロン
冷凍ピューレ
ベルガモット



マドレーヌ

Madeleine

FP1121 ミニマドレーヌ 80個分

バター(室温) 200g
 グラニュー糖 200g
 卵(室温) 200g
 薄力粉 200g
 ベーキングパウダー 10g

- ① バターとグラニュー糖をすり合わせる。
- ② 卵を少しずつ加える。
- ③ 合わせてふるった粉類を加え混ぜ合わせる。
- ④ 型の7分目まで絞り生地を冷やす。
- ⑤ 180℃のコンベクションオーブンで約12分焼成する。
- ⑥ 焼き上がりにアンビバーージュキルシュをうつ。

アンビバーージュ キルシュ

Imbibege Kirsh

水 100g
 グラニュー糖 50g
 ジャコベール キルシュ48° 10g

- ① 水とグラニュー糖を沸かしてシロップを作る。
- ② アルコールを加え混ぜ合わせる。



パートドフリュイ アプリコットパッション

Pâte de Fruits Abricot Passion

ボワロン 冷凍ピューレ アプリコット	120g
ボワロン 冷凍ピューレ パッション	80g
グラニュー糖[A]	21g
PG879S イエローリボン (HMペクチン)	5g
グラニュー糖[B]	216g
水あめ	50g
クエン酸水1:1	3g

- ① 鍋にピューレを入れ、混ぜ合わせたグラニュー糖[A]とペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分置く。
- ③ 中火にかけ、グラニュー糖[B]を加える。
- ④ しっかり混ぜながら加熱し、グラニュー糖がすべて溶けたら水あめを加える。
- ⑤ 火を強くし、105℃まで加熱する。
- ⑥ 火から下ろし、クエン酸水を加える。
- ⑦ 熱いうちに、型の1/3の高さに流す。
- ⑧ マドレーヌを乗せて、型の淵までパートドフリュイがいきわたるようにおす。



パートドフリュイ グロゼイユ

Pâte de Fruits Groseille

ボワロン 冷凍ピューレ グロゼイユ	200g
グラニュー糖[A]	21g
PG879S イエローリボン (HMペクチン)	5g
グラニュー糖[B]	216g
水あめ	50g
クエン酸水1:1	3g

- ① 鍋にピューレを入れ、混ぜ合わせたグラニュー糖[A]とペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分置く。
- ③ 中火にかけ、グラニュー糖[B]を加える。
- ④ しっかり混ぜながら加熱し、グラニュー糖がすべて溶けたら水あめを加える。
- ⑤ 火を強くし、105℃まで加熱する。
- ⑥ 火から下ろし、クエン酸水を加える。
- ⑦ 熱いうちに、型の1/3の高さに流す。
- ⑧ マドレーヌを乗せて、型の淵までパートドフリュイがいきわたるようにおす。



パートドフリュイ ポワール ベルガモット

Pâte de Fruits Poire Bergamote

ボワロン 冷凍ピューレ ポワール	170g
ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット	30g
グラニュー糖[A]	21g
PG879S イエローリボン (HMペクチン)	5g
グラニュー糖[B]	216g
水あめ	50g
クエン酸水1:1	3g

- ① 鍋にピューレを入れ、混ぜ合わせたグラニュー糖[A]とペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分置く。
- ③ 中火にかけ、グラニュー糖[B]を加える。
- ④ しっかり混ぜながら加熱し、グラニュー糖がすべて溶けたら水あめを加える。
- ⑤ 火を強くし、105℃まで加熱する。
- ⑥ 火から下ろし、クエン酸水を加える。
- ⑦ 熱いうちに、型の1/3の高さに流す。
- ⑧ マドレーヌを乗せて、型の淵までパートドフリュイがいきわたるようにおす。