

●クグロフ生地

	無塩バター	1000g
A	グラニュー糖	650g
	トレハ	150g
	転化糖	250g
	バニラペースト	25g
	乳化剤*1	250g
	全卵	1250g
B	薄力粉	1000g
	アーモンドプードル*2	375g
	B.P.	25g
	ラム酒	187.5g
	黒豆*3	2250g

- \*1: ジゼル30(日清オイログループ株式会社)  
 \*2: 特注アーモンドプードル(池伝株式会社)300g、  
 シシリー産プードル(ルーツ貿易株式会社)75g  
 を使用  
 \*3: 黒豆甘露煮(中利缶詰株式会社)

作り方

- ① ボマード状にしたバターにAの材料を順に加え  
てすり合わせる(シュガーバター法)。
- ② 全卵を少量ずつ加え、分離する直前でBを加え  
て合わせる。
- ③ ラム酒を加える。
- ④ あらかじめ配合内の薄力粉をまぶしておいた黒  
豆を合わせる。
- ⑤ 型に流し、上火160℃、下火190℃のオーブン  
で約60分間焼成する。

※冷凍保存する場合には、オーブンから出し、  
熱いうちにラップして急速冷凍庫に入れる

●グラス・ア・ロー

粉糖	1000g
ラム酒	285g
ハローデックス	142.5g

○材料を合わせる。

●仕上げ

○常温のクグロフにグラス・ア・ローを塗り、オーブンで  
乾かす。

# Kouglof aux KUROMAME

## 黒豆のクグロフ

(φ16cmのクグロフ型約18台分)

製作協力:フランス菓子 16区 オーナーシェフ 三嶋 隆夫

### Chef's Comment

トレハを使うと、分離しやすい生地  
も繋がりがやすく、仕込みが安定しま  
す。保湿性が高まり、乾燥しやすい  
クグロフでもしっとり感が失われま  
せん。また、グラス・ア・ローにハ  
ローデックスを使うと乾きや割れを  
抑え、つややかな状態を保ちます。



■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
 大阪支店 TEL.06-6537-9003  
 札幌営業所 TEL.011-271-2372  
 仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
 名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
 岡山営業所 TEL.086-274-7301  
 福岡営業所 TEL.092-473-8693

リプラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
 リプラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
 本社 TEL.086-224-4312