

Madeleine

マドレーヌ

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

マドレーヌ・シトロン
マドレーヌ・ショコラ
(各25個分)

全卵	150g
┌ グラニュー糖	50g
└ トレハ	25g
A トリモリン	25g
┌ ハチミツ	50g
└ レモンゼスト*	適量
B 薄力粉*	150g
└ B.P.	3.5g
溶かしバター	150g

*マドレーヌ・ショコラの場合、薄力粉を120gに減らし、カカオプードルを20g加える。レモンゼストを除く。

- ① 全卵を溶き、Aを順に加えて混ぜ合わせる。
- ② ふるったB、溶かしバターを順に加えて混ぜ合わせる。冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ③ 型に流し、180℃のオーブンで約15分間焼成する。

Chef's Comment

卵、糖、粉、バターで作る本来のマドレーヌで、ハチミツはあくまで香り付け。素朴さこそがこの菓子の魅力です。焼成2〜3日後の程よく戻った時がおいしさの頂点ですが、賞味期間 14日の間、少しでも澱粉老化を遅らせて、状態よく食べさせたい。トレハが最も得意とする効果を求めて使っています。

◆「トレハ」「TREHA」「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

リブラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310

リブラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312