

6

月 RECIPE

とうもろこしのダックワーズ



材料

ダックワーズ

卵白 100g

グラニュー糖 30g

粉糖 45g

アーモンドプードル 75g

①卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る

②ふるったアーモンドプードルと粉糖を①に加え合わせる

③型に絞り平らにして粉糖を2度がけして170～180℃でオーブンで10分焼き、鉄板をひっくり返しさらに5分焼く

クリーム

無塩バター 50g

粉糖 25g

塩 0.5g

とうもろこしペースト 20g

①粉糖と塩と柔らかくしたバターを白くなるまで泡立てる。

②とうもろこしペーストと①を合わせる