株式会社ナリヅカコーポレーション
〒105-0011
東京都港区芝公園1-3-10　ハリファックス芝ビル5F
Tel. 03-3445-5131(代表)

桜のブッセ

＜ブッセ＞	g
加糖卵黄	116
卵白	178
グラニュー糖	116
薄力粉	75
コーンスターチ	15
アーモンドパウダー	90
粉糖	適量

① メレンゲを作り、卵黄を泡立て加えてさっくり合わせる
② 薄力粉、コーンスターチ、アーモンドプードルを加えて混ぜ合わせる。
③ 天板に約5～6ｃｍ位のドーム型に絞る。
④ 粉糖をふりかけ、170度で約12分焼成する。

＜桜バタークリーム＞	
グラニュー糖	60
卵白	38
バター（無塩）	160
水	13
*Jupe 桜	14
(全体の５％)	

① グラニュー糖と水を鍋に入れて火にかけ、117℃～121℃まで煮詰めてシロップをつくる。同時に卵白を泡立てる。
② シロップが煮詰まったら、卵白に少量ずつ加えて、しっかりと泡立てる。
③ 柔らかくしたバターを加えて均一にする。
④ Jupe 桜を加え、良く混ぜ合わせる。

＜仕上げ＞
ブッセ
桜バタークリーム

ブッセにクリームを絞り、ブッセをかぶせる。

＊は当社取り扱い商品です。