

# ミニ・ソフト・マロンケーキ

## Mini Moelleux Marron

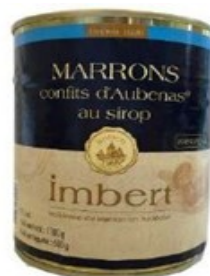


Recipe by Gérard Cabiron

約200個分

- 480 g バター（ポマード状）
- 945 g アンバー マロンペースト
- 480 g 砂糖
- 480 g アーモンドプードル
- 9 g ベーキングパウダー
- 375 g 全卵
- 360 g アンバー マロンインシロップブリュア

アンバー  
マロンインシロップブリュア



- ① マロンペーストとバターをじっくりと混ぜ合わせる
- ② ①の材料と砂糖、アーモンドプードル、ベーキングパウダーをよく混ぜ合わせる
- ③ ③の材料と全卵、マロンインシロップブリュアを混ぜ合わせる
- ④ 150℃で45分焼成する
- ⑤ 金型のまま冷ます

アンバー社とシコリ社の日本総合代理店です。



[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



フォローとLikeをお願いします。



IMBERT JAPAN  
アンバー・ジャパン株式会社

アンバー・ジャパン株式会社  
東京都港区西麻布2-12-2-2F  
Tel: 03-5766-7888  
Fax: 03-5766-7889