

# レモンケーキ

DEMARLE® フレキシパン REF1529 レモン型

全卵	440 g	①セミコンフィシロンをハンドブレンダーなどで刻んでおく。
グラニュー糖	300 g	②全卵、グラニュー糖を温め泡立てる。
薄力粉	270 g	③ふるった粉類を混ぜ合わせる。
ベーキングパウダー	2.8 g	④溶かしたバターを混ぜ、①を合わせる。
ハチミツ アカシア APIDIS s.a.	52 g	⑤フレキシパンに絞りコンペクションオープンで140°C約20分焼成する。
バター	315 g	(目安:比重60 1ヶ30g)
セミコンフィシロン les vergers boiron	85 g	

---

パータグラッセ イヴォワール BARRY	500 g	①パータグラッセを溶かし、色素入りカカオバターを好みで加える。
色素入りカカオバター シトラス ibc	適量	②シロンコンサントレを混ぜ30°Cに調節する。
ピューレ シロンコンサントレ les vergers boiron	4 g	③完全に冷めたものにコーティングする。

