

りんごとナッツのフロランタンケーキ

(マフィン型6個×2)

【ケーキ生地】

フレッシュアップルプレザーブ

K8-30 2.2kg

固形12個

バター

105g

グラニュー糖

45g

全卵

90g

薄力粉

90g

ベーキングパウダー

3g

アーモンドパウダー

30g

【ヌガー】

バター

45g

グラニュー糖

45g

はちみつ

45g

生クリーム

45g

お好みのナッツ

90g

【ケーキ生地作り】



- ① 常温に戻したバターとグラニュー糖をボウルに入れ白っぽくなるまで混ぜる。



- ② 全卵を3回に分けて入れその都度しっかり混ぜる。



- ③ 篩った粉類を入れ混ぜる。



- ④ 型に生地を均等に入れフレッシュアップルプレザーブを半分にカットしたものをいれる。
※プレザーブは前日からシラップを切っておく



- ⑤ 180°Cに予熱したオーブンで11分焼く。



- ⑨ グラニュー糖、バター、はちみつ生クリームをフライパンにいれフツフツするまで火にかける。



- ⑩ フツフツしたらナッツを入れ少しとろみがつくまで混ぜる。



- ⑪ ⑤にヌガーをのせ180°C/16分で焼成する。



- ⑫ 粗熱がとれたら型から外し完成。