



ONE KYUSHU

ミュージアム

台湾パイナップルフェア

ケーキココパイン

パウンド生地		7本分	順に加えていく ↓
無塩バター(ポマード状)	250 g		
純粉糖	212 g	→ 40°C	
全卵	280 g	→	
薄力粉	250 g	→	
ベーキングパウダー	13 g	→	
マンゴーピューレ	228 g	→ 25-30°C	
パッションピューレ	22 g	→	
パイナップル	403 g	→	
薄力粉	11 g	→	
ココナツ粉末	106 g	→	

シロップ		7本分	沸騰させ冷ます
マンゴーピューレ	250 g		
パッションピューレ	212 g		
グラニュー糖	280 g		
水	250 g		

ジャム		糖度60度	煮込む
マンゴーピューレ	250 g		
パッションピューレ	212 g		
グラニュー糖	280 g		
ペクチン	250 g		
レモン果汁	13 g		

作り方

1. 200×30×H40の型に生地を流す
2. 165°Cで45分焼成
3. 焼成後、生地にシロップをうつ
4. 生地が冷めてから、表面にジャムをぬる

完成イメージ



レシピ紹介者



チョコレートショップ
ショコラティエ 佐野 隆