

【アーモンドクリーム】

〈材料〉

5号サイズの場合

- ・バター・・・・・・・・ 45g
- ・砂糖・・・・・・・・ 36g
- ・全卵・・・・・・・・ 45g
- ・アーモンドプードル 45g



6号サイズの場合

- ・バター・・・・・・・・ 52g
- ・砂糖・・・・・・・・ 41g
- ・全卵・・・・・・・・ 52g
- ・アーモンドプードル 52g



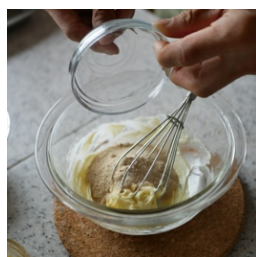
【下準備】

- ・卵はよくときほぐし、湯煎で20~22℃まで温めておく（分離を防ぐため）

1、柔らかくしたバターに砂糖を加え、なじむまでホイッパーですり混ぜる。(A)①~④



(A)①



②



③



④

バターと卵がしっかり“乳化”
してから次の卵を加えましょう！

2、1に温めた卵を少しずつ加え、乳化させていく。(B) ①~⑤



(B)① 卵は“少しずつ” ②
加えましょう！



③



④ 分離している状態



⑤ しっかりつなが
った状態

3、卵が全部入ったらアーモンドプードルを加え、ゴムベラで粉っぽさが無くなるまで混ぜたら
アーモンドクリームの完成！(C)①~⑤



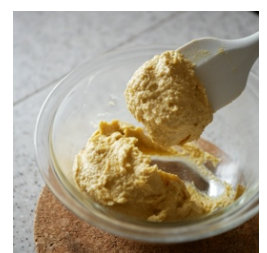
(C) ① 一気に加えて ②
OK です



③ 時々生地を
落としてゴムベラを
きれいにしてあげます



④



⑤ 出来上がりの状態

—保存について—

アーモンドクリームは冷凍できます！

タッパーなどに入れ1ヶ月くらいは保存可能です。

冷蔵の場合は3日くらいでお使いください。