



ジュマロフ

コンディトライ・ニシキヤ 西田 喜孝氏

配合 (φ5cm×H2cm、約30コ分/g)

クリームチーズ	560
発酵バター	260
グラニュー糖	220
卵黄	180
卵白	240
グラニュー糖	200
カリフォルニア・レーズン (ラム酒漬)	200
レーズン・コンセントレート	50
アーモンド	120
カシューナッツ	100
ドライアプリコット	150
薄力粉	110

工程

1. クリームチーズを湯煎で少し熱を入れる
2. ポマード状の発酵バターと1を合わせる
3. グラニュー糖と卵黄を合わせ、2に加える
4. 篩った薄力粉を混ぜ合わせる
5. レーズン、レーズン・コンセントレート、アーモンド、カシューナッツ、ドライアプリコットを3に加え、4と合わせる
6. 卵白とグラニュー糖で、メレンゲを軽く立てる(6分立て)
7. 型に絞り、160℃のオーブンで焼成する
(焼成時間：約30～40分)