

カリフォルニアプルーンと日本酒のケーキ



材料：スリムパウンド 23cm×4.5cm×6cm 4 台分 (1 台 300g)

カリフォルニアプルーン	200g	冷凍加糖卵黄	60g
全卵	200g	グラニュー糖	165g
三温糖	120g	転化糖	20g
薄力粉	220g	強力粉	40g
ベーキングパウダー	4g	アーモンドプードル	60g
バター	200g	米麴	60g
日本酒	260g	グリオットピューレ	15g
乾燥米麴	30g	お湯 (60℃)	40g

大阪調理製菓専門学校製菓総合本科学科
長 吉本 薫 先生が考案したレシピ。日本
酒と米麴が生み出す優しい甘さ香り高さ
で、カリフォルニアプルーンの風味を最
大限に活かされた、和洋折衷スイーツ。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法や
プルーンを使った他のレシピはこちら

