



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

cherries

世界中で愛されている
コアントローと
アマレナチェリーの
至福の出会い



excellence

**AMARENA
CON
COINTREAU**

— **ÉDITION EXCLUSIVE** —

アマレナ オ コアントロー



レミー
コアントロー
について、もっと
知りたい方は
こちら！



naippi
1911

COINTREAU

ナッピ社とレミーコアントロー社の
コラボレーションにより生まれた
待望のアマレナオコアントロー



製菓用食材の老舗ナッピ社の味わい深いアマレナチェリーに、170年にわたって世界中のお菓子やカクテルを彩ってきたコアントローの上品なアロマで香りづけしました。芳醇な香りと深くリッチな色合いは、パティスリー、ブルーランジェリーはもちろん、グラスリーなど幅広い商品によるこびと高い付加価値をプラスいたします。



アマレナ オコアントロー
・原産国：イタリア
・アルコール度数：2.5°
・荷姿：1kg（缶）×6/ctn



CAKE AUX FRUITS CONFITS AU COINTREAU

ケイク オ フリュイ コンフィ オ コアントロー

ケイク生地

24cm×8cm×8cmパウンド型2本分

バター	250g
グラニュー糖	190g
セル ドゥ グラント セルファン ナチュラル エ プログレ (塩)	2g
マルグリット スタボリン (転化糖)	50g
全卵	270g
薄力粉	260g
ベーキングパウダー	1g
漬けこみフルーツ*1	210g
くるみ	50g
レミーコアントロー コアントロー54°	50g
レミーコアントロー アマレナ オコアントロー	60粒

- ① クルミはカットし、漬けこみフルーツのアルコールはきって計量しておく。
- ② バター、グラニュー糖、塩、転化糖をミキサーに入れてたてる。(空気を含ませる)
- ③ 全卵の半量を少しずつ加えていく。
- ④ 合わせてふるった粉類を1/2量加え、残りの全卵を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ ①とコアントローを加える。
- ⑥ 全体が均等になったら残りの粉類を加える。
- ⑦ パウンド型に350g絞り、アマレナ オコアントローを2列並べ入れ、(1本につき30粒) さらに上から300g絞って表面を平らにする。

- ⑧ テッキオープン170℃/185℃で約60分間焼成後、160℃/0℃(下火をきる)に変更して約15分間焼成する。
- ⑨ 焼成後、型からだし、表面にアンビバージュ*2をうち(1本につき50g)、ラップでくるんで冷ます。

*1 漬けこみフルーツ

レーズン	300g
サバトン オレンジラメル	60g
サバトン シトロンラメル	60g
レミーコアントロー コアントロー54°	250g

- ① オレンジラメルとシトロンラメルを細の目状にカットする。
- ② 真空袋に①、レーズン、コアントローを入れ、真空包装機にかける。

*真空包装機がない場合は、消毒した容器にカットしたラメル、レーズン、コアントローを加え、全体を均等に混ぜる。半年から1年漬け、涼しい部屋で保管する。

*2 アンビバージュ

30ボーメシロップ	75g
レミーコアントロー コアントロー54°	25g

- ① 材料を全て混ぜ合わせる。