

和

THE MONAKA DE;
LENTINE'S ♥ DAY

*Why not use Japanese ingredients for Valentine's Day?
Try combining Japanese "Monaka" and Western-style chocolate.
Delicious, pretty and so "VALENTINE" sweets are ready.
Here are four recipes.*



KAGADANE Ltd.

和 THE MONAKA DE; LENTINE'S DAY

バレンタインデーは、和の素材をたっぷり使って和レンタインしませんか？

最中種に、抹茶やほうじ茶、お餅やあんこを合わせると、魔法のようにあら不思議。

美味しくて可愛い(皮良い♡)チョコレート菓子ができました。

サク!パリ!の最中種を使った、四つの和レンタインレシピをお届けします。

和
の
最
中
で

和
レ
ン
タ
イ
ン



和の最中で
和レンタイン

壺



Recipe;

抹茶テリーヌの大福最中

生クリームに、バターとホワイトチョコを溶かして混ぜ合わせ、塩ひとつまみと抹茶パウダー、グラニュー糖を合わせる。卵を加えて混ぜたら型に流し込み水を張り、150℃のオーブンで50分焼く。冷蔵庫で冷やし求肥で包み、最中種に乗せて完成です。

sozai;

フラワーアソート A038

サイズ / 縦43ミリ、横43ミリ、高さ(1枚)13ミリ、容量18cc
【材料:最中50個分】生クリーム100ml / バター100g
ホワイトチョコレート200g / 抹茶パウダー20g
グラニュー糖30g / 塩ひとつまみ / 卵2個 / 求肥



VALENTINE'S MONAKA.1

和の最中で
和レンタイン



Recipe;

柚子チョコブラウニーほうじ茶あんのせ最中

ビターチョコレートにバターを加え湯煎で溶かす。卵にバニラオイルを加え泡立て、ふるっておいた小麦粉にベーキングパウダー、柚子ピールを加えさっくり混ぜる。

最中種に流し込み、180℃のオーブンで10分焼く。ほうじ茶あんを乗せて完成です。

sozai;

小丸 A029

サイズ / 縦57ミリ、横57ミリ、高さ(1枚)12ミリ、容量32cc

【材料:最中30個分】ビターチョコレート(58%)200g / 卵2個
バター100g / バニラオイル / 小麦粉100g / 柚子ピール50g
ベーキングパウダー小さじ1.5杯 / ほうじ茶あん適量



VALENTINE'S MONAKA.2

和の最中で
和レンタイン



Recipe;

あんことココナッツチョコレートの最中

軽くローストしたペカンナッツを、湯煎で溶かしたホワイトチョコレートでコーティング。

香り高いココナッツパウダーをふんわりとまといわせ、冷蔵庫でじっくり冷やします。

ハートの最中種にあんこを詰め、ココナッツチョコレートを乗せたら完成です。

sozai;

ハート(中) C067

サイズ / 縦53ミリ、横59ミリ、高さ(1枚)12ミリ、容量29cc

【材料:最中30個分】ペカンナッツ100g

ホワイトチョコレート150g / ココナッツパウダー 適量

あんこ適量

VALENTINE'S MONAKA. 3

和の最中で
和レンタイン

肆



Recipe;

干し柿とビターチョコ、あんこのミルクフィーユ最中

生クリームを鍋で温め、バター、ビターチョコ(58%)を混ぜ合わせ溶かします。

卵を加えて混ぜ、150℃のオーブンで50分焼き、冷蔵庫で冷やし5等分にカット。

お好みの型に干し柿、あんこ、チョコレートテリースの順に重ね、最中種に乗せて完成です。

sozai;

長角 B007

サイズ/縦60ミリ、横24ミリ、高さ(1枚)11ミリ、容量14cc

【材料:最中50個分】生クリーム100ml / バター100g
ビターチョコ(58%)200g / 卵2個 / 干し柿適量 / あんこ適量



WALENTINE'S MONAKA.4



和

THE MONAKA DE;
LENTINE'S ♥ DAY

*Why not use Japanese ingredients for Valentine's Day?
Try combining Japanese "Monaka" and Western-style chocolate.
Delicious, pretty and so "VALENTINE" sweets are ready.
Here are four recipes.*

加賀種
KAGADANE

加賀種食品工業株式会社

TEL.076-252-2221 8:20~17:05 FAX.076-252-2151 24時間受付
〒920-0817 石川県金沢市春日町8番8号 E-mail. info@kagadane.co.jp

掲載製品の名称は当社内での呼称であり商標登録は行っておりませんのでご使用はお控えください。
記載製品すべてに運賃のご負担をお願いします。製品の注文可能数量および単価は変更する場合があります。