

# Cake Passion Mangue

recette par MURAYAMA Taichi “Chant d'Oiseau”

ケイク・パッションマンゴー 〈2本分〉

〔ケイク生地〕 1010g/1本  
無塩バター……468.2g  
グラニュー糖……427.2g  
トレハロース……62.3g  
塩(ゲランド)……2.5g  
全卵……426g  
薄力粉……390g  
アーモンドパウダー(アメリカ産)……62.3g  
ベーキングパウダー……5.16g  
ドライマンゴー……200g  
パッションフルーツピューレ……41.7g

〔アンビバージュ〕 約150g/1本  
パッションフルーツピューレ……150g  
ライムピューレ……54g  
グラニュー糖……54g  
トレハロース……18g  
水……27g  
ネグリタラム(Dover)……10.8g



シャンドワゾー  
村山 太一 シェフ  
埼玉県川口市幸町1-1-26  
☎ 048-255-2997  
<https://www.chant-doiseau.com>

Chant d'Oiseau

〈レシピ動画へのリンク〉  
<https://youtu.be/81-6Pzmt-Po>



La Fruitière  
du Val Evel®

Naturellement bon  
より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン  
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401  
☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862  
✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp  
📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

