

<h1>コーンなNEWS</h1> <h2>サニーメイズから定期便</h2>	
<p>2017年4月発行 通算第20号 (株)サニーメイズ営業部 TEL 054-365-5163</p>	

寒の戻りもありますが、日中暖かさを感じるようになってきました。桜の便りも届くようになり、新しい季節を迎えています。春は出会いの季節です。本年もたくさんの皆様と出会えることを楽しみにしております。

今号の Topics !

 <p>惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展</p> <h2>ファベックス2017</h2> <p>The World Food And Beverage Great EXpo 2017</p> <p>スマイルケア食提案ゾーン</p>	<p>和菓子&洋菓子・中食・外食産業 商品開発専門展</p> <p>第14回</p> <h2>デザート・スイーツ&ベーカリー展</h2> <p>Dessert Sweets & Bakery Festival 2017</p> <p>カフェ&ドリンクEXPO</p>
---	---

おかげさまで「コーンな NEWS」も通算 20 号を迎えることができました。お客様に有益な情報をこれからも発信していきますので、よろしくお願いします。

本年も、4月12日(水)から14日(金)まで東京ビッグサイトで開催されます「デザート・スイーツ&ドリンク展 (<http://www.fabex.jp>)」に、グループ会社の合同酒精株式会社と共同で出展いたします。本年も注目度が増している“グルテンフリー”をはじめとした様々な新しい提案をさせていただきたいと鋭意準備中です。ご期待ください。会場で皆様にお会いできること、楽しみにしております。



※2016年の写真です

招待状をご用意しております。招待状をご希望の方は、お取引先様もしくはサニーメイズ営業部(電話054-365-5163)までご連絡ください。

サニーメイズに新しいメンバーが加わりました！

3月より新たに営業課に渡邊優也、生産課に内野彰久が着任いたしました。特に営業課では久しぶりの新人になります。お客様の担当として何うことになりましたら、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願いいたします。

<今号の特選レシピ>

今月は、コーンミールを使用したレモンポレンタケーキのレシピをご紹介します。一般的にコーングリッツの細かい粒度の製品をコーンミールと呼び、イングリッシュマフィンの上に黄金に輝いています。海外ではポレンタ粉としても流通しています。

爽快感のあるレモンの風味とプチプチとしたコーンミールの食感のあるレモンポレンタケーキを是非お試しください。グルテンフリーのレシピになります。

レモンポレンタ ケーキ

—特徴—

- ☆グルテンフリーのケーキになります。
- ☆コーンミール（ポレンタ粉）を使用し、レモンの皮とポレンタ粉の「プチプチ」とした食感があります。
- ☆酸味のあるレモンの味が風味豊かな味わい深さを演出します。

〔 配 合 〕



レモンポレンタケーキ	
無塩バター	100g
グラニュー糖	100g
全卵	100g
アーモンドプードル	100g
コーングリッツ No.4M	50g
ベーキングパウダー	2.5g
レモンの皮	1個分
バニラオイル	1g

シロップ	
レモン絞り汁	30g
上白糖	15g

分量外	
粉砂糖	適量

〔 作 り 方 〕

- ① オープンを180℃に予熱をする。
- ② 無塩バターを常温に戻しておく。
- ③ アーモンドプードル、コーングリッツ No.4M、ベーキングパウダーを篩う。
- ④ パウンド型に、オープンシートを敷く。
※ パウンド型でも、デコ丸型でも同じように焼けます。
- ⑤ レモンの皮をすりおろす。
- ⑥ 無塩バター、グラニュー糖、オレンジの皮、バニラオイルをケーキミキサーに入れホイッパーで中速6分間混ぜ合わせる。
- ⑦ ③の粉類と全卵を3回程度に分け、その都度中速2分間混ぜ合わせ、最後に低速で2分間混ぜ合わせる。
- ⑧ 型に流し入れ、180℃45分間焼成する。
※ 様子を見て焦げ防止のアルミホイルを被せてください。
- ⑨ 型から外し、ケーキクーラーの上で冷やす。
- ⑩ 鍋にシロップ分量を全て入れ、火にかける。
※ 火にかけすぎると、粘度が高くなるので注意してください。
- ⑪ ケーキが冷めたら、作ったシロップを染み込ませる。
- ⑫ 茶こしで濾しながら、粉砂糖を振りかけてください。