

トリニティ ラムダークのご紹介

ラムとは、サトウキビから作られた蒸留酒です。
カリブ海諸島をはじめとする中南米が有名です。

トリニティラムダーク 1.8LT×6

【特徴】 スタンダードなラムです。ラム特有の甘い香りはフルーツの漬込みや隠し味、臭み消し等にも適しています。

《レシピ》

フルーツケーキ



<生地>

塩バター 100g、 粉糖 100g
全卵 90g 薄力粉 110g ベーキング
パウダー 2g ドライフルーツ 90g

<ラム酒> 適量

<シロップ>

水 30ml グラニュー糖 20g

ラム酒 20ml

<デコレーション>

アプリコット ドライイチジク プルーン
ピスタチオ 粉糖

ラムレーズン入りレバーペースト



<パン>

バゲット(スライス) 適量

<鶏レバーペースト>

鶏レバー 200g 塩 大さじ1

たまねぎ 1/4個 にんにく 1片

無塩バター 20g ラム酒 大さじ1

<自家製ラムレーズン> 大さじ1.5

*ラムレーズン作り方：保存瓶に
レーズンを入れ、ラム酒をヒタヒタ
に注ぎ入れて10日以上置く。