

サヴァラン x



バリエーションレシピ

季節	レシピ	生地	味	リキュール
春	 カフェ	プレーン	コーヒー x ウイスキー	ポートシャーロット50°
春	 ピスターシュ	ピスタチオ	ピスタチオ x キリッシュ	キルシュ48°
夏	 マング・パッション	プレーン	マンゴーパッション x ジン	ザ・ポタニスト60°
夏	 バナーヌ	プレーン	トロピカル x ラム	イルデュヴァンラム54°
秋	 マロン	プレーン	マロン x ラム	マウントゲイ
秋	 ポワール	プレーン	洋なし x ジン	ザ・ポタニスト60°
冬	 フレーズ	フレーズ	いちご x キリッシュ	キルシュ48°
冬	 フランボワーズ	ショコラ	木苺 x キリッシュ	フランボワーズ45°
冬	 フランボワーズ XO	ショコラ	ショコラ x ブランデー	サンレミー60°
冬	 抹茶	抹茶	抹茶 x コアントロー	コアントロー54°

# Savarin Cafe

## サヴァラン カフェ



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。
LESAFFRE セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	
		② しっかり混ざったらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)

### パート サヴァラン

35g/個

FLEXIPAN フレキシパンオリジン1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ざったら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパン1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
フランスパン専用粉	200 g	
セル・ブランジュリ	7.5 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	
水	150 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ 珈琲 (50個分)

70g/個

水	1900 g	① 水、グラニュー糖を鍋に入れ沸騰させる。 ② ①にカフェエキストラを加えて40℃以下になったらポートシャーロットウイスキー50°を加える。
グラニュー糖	700 g	
カフェエキストラ	150 g	
ポートシャーロットウイスキー50°	150 g	

### シャンティ モカ

25g/個

生クリーム 42%	200 g	① 生クリーム、グラニュー糖、カフェエキストラをミキサーに入れ7~8分立てにする。
グラニュー糖	14 g	
カフェエキストラ	10 g	

### 組み立て

- ① シロ 珈琲を鍋に入れ50℃に温める。
- ② 焼成したババの表面から漬けて2分染み込ませる。
- ③ 2分経ったら裏返してもう2分漬けてこみシロップを染み込ませる。
- ④ 2分経ったらシロップから取り出しグリルに置き冷ます。
- ⑤ シャンティ モカをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Pistache

## サヴァラン ピスターシュ



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストレッドを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。 ② しっかり混ぜたらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)
 セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	

### パート サヴァラン

35 g/個

FLEXIPAN

フレキシパンオリジン1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ぜたら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパン1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
フランスパン専用粉	200 g	
 セル・ブランジュリ	7.5 g	
ピスタチオペースト	60 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	
水	135 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ フランボワーズ (50個分)

70 g/個

水	1640 g	① 水、グラニュー糖、ピューレフランボワーズを鍋に入れ沸騰させる。 ② 粗熱が取れたら、キルシュ48°を加える。
グラニュー糖	580 g	
 ピューレ フランボワーズ	780 g	
キルシュ48°	330 g	

### シャンティ ピスタチオ

25 g/個

生クリーム 42%	735 g	① ピスタチオペーストに生クリームを少しづつ加え、しっかり混ぜる。 ② ①にグラニュー糖、キルシュ45°を加え、ミキサーで7~8分立てにする。
グラニュー糖	73 g	
ピスタチオペースト	147 g	
 キルシュ48°	44 g	

### 組み立て

- ① シロ フランボワーズを鍋に入れ50℃に温める。
- ② 焼成したババの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。
- ⑤ シャンティピスタチオをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Mangue-passion

## サヴァラン マンゴ-パッション



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。
LESAFFRE セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	
		② しっかり混ざったらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)

### バター サヴァラン

35 g / 個

FLEXIPAN フレキシパンオリジン1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ざったら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパン1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
フランスパン専用粉	200 g	
セル・ブランジュリ	7.5 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	
水	150 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ マンゴパッション (50個分)

70 g / 個

水	1900 g	① 水、グラニュー糖、ピューレを鍋に入れ沸騰させる。 ② ①が40℃以下になったらザ・ポタニストジン60°を加える。
グラニュー糖	700 g	
冷凍ピューレ マンゴ	690 g	
冷凍ピューレ パッション	310 g	
ザ・ポタニストジン60°	220 g	

### シャンティ マンゴパッション

25 g / 個

生クリーム 42%	200 g	① 生クリーム、グラニュー糖、ピューレをミキサーに入れ7~8分立てにする。
グラニュー糖	14 g	
冷凍ピューレ マンゴ	70 g	
冷凍ピューレ パッション	25 g	

### 組み立て

- ① シロ マンゴパッションを鍋に入れ50℃に温める。
- ② 焼成したババの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けてこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き冷ます。
- ⑤ シャンティマンゴパッションをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Banane

## サヴァラン バナーヌ



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストレッドを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。 ② しっかり混ざったらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)
LESAFFRE セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	

### パート サヴァラン

35g/個

FLEXIPAN フレキシパンオリジン1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ざったら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパン1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
フランスパン専用粉	200 g	
SALINS セル・ブランジュリ	7.5 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	
水	150 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ トロピック (50個分)

70g/個

水	1900 g	① 水、グラニュー糖を鍋に入れ沸騰させ、ピューレを加える。 ② ①が40℃以下になったらイルデュヴァンラム54°を加える。
グラニュー糖	600 g	
"Iles du Vent" 冷凍ピューレ バナナ	1100 g	
"Iles du Vent" イルデュヴァンラム54°	230 g	

### シャンティ バナーヌ

生クリーム 42%	200 g	① 生クリーム、グラニュー糖、ピューレ、イルデュヴァンラム54°をミキサーに入れ、7~8分立てにする。
グラニュー糖	14 g	
"Iles du Vent" 冷凍ピューレ バナーヌ	60 g	
"Iles du Vent" イルデュヴァンラム54°	8 g	

### 組み立て

- ① シロ トロピックを鍋に入れ50℃に温める。
- ② 焼成したパバの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けてこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き冷ます。
- ⑤ シャンティ バナーヌをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Marrons

## サヴァラン マロン



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストレッドを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。 ② しっかり混ぜたらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)
 セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	

### パート サヴァラン

35g/個

 フレキシパンオリジン1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ぜたら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパン1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオーブンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
フランスパン専用粉	200 g	
 セル・ブランジュリ	7.5 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	
水	150 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ マロン

70g/個

水	1890 g	① 水、グラニュー糖、ピューレマロンを鍋に入れ沸騰させる。 ② ①が40℃以下になったら、マウントゲイ55°を加える。
グラニュー糖	670 g	
 ピューレ デリスマロン	630 g	
マウントゲイ55°	315 g	

### シャンティ マロン

25g/個

生クリーム 45%	570 g	① 生クリーム、グラニュー糖をミキサーに入れ7~8分立てにする。
 サバトン マロンクリーム	485 g	

### 組み立て

- ① シロ マロンを鍋に入れ40℃に温める。
- ② 焼成したパバの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。
- ⑤ シャンティマロンをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Poires

## サヴァラン ポワール



中種			
LESAFFRE	強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストレッドを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。 ② しっかり混ざったらボールにラップをして30分発酵させる。(捏上温度32℃)
	セミドライイースト レッド	10 g	
	水	100 g	
パート サヴァラン		35g/個	
	強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ざったら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパン1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
	フランスパン専用粉	200 g	
SALES	セル・ブランジュリ	7.5 g	
	グラニュー糖	100 g	
	全卵	300 g	
	水	150 g	
	バター	200 g	
	中種	210 g	
シロ ポワール(50個分)		70g/個	
	水	1730 g	① 水、グラニュー糖、ビュレポワールを鍋に入れ沸騰させる。 ② ①が40℃以下まで温度が下がったら、ポタニスト60°を加える。
	グラニュー糖	615 g	
BOURBON	冷凍ビュレ ポワール	961 g	
	ザ・ポタニストジン60°	192 g	
シャンティ ポワール		10g/個	
	生クリーム 45%	200 g	① 生クリーム、グラニュー糖、ビュレをミキサーに入れ7~8分立てにする。
	グラニュー糖	40 g	
BOURBON	冷凍ビュレ ポワール	200 g	
組み立て			
			① シロ ポワールを鍋に入れ40℃に温める。 ② 焼成したパワールの表面から漬けて3分染み込ませる。 ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けてこみシロップを染み込ませる。 ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。 ⑤ シャンティポワールをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Fraise

## サヴァラン フレーズ



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストレッドを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。 ② しっかり混ぜたらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)
 セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	

### パート サヴァラン

35 g/個

 フレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ぜたら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオーブンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
フランスパン専用粉	200 g	
 セル・ブランジュリ	7.5 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	
水	150 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ フレーズ (50個分)

70 g/個

水	1730 g	① 水、グラニュー糖、ピューレフレーズを鍋に入れ沸騰させる。 ② ①が40℃以下まで冷めたら、キルシュ48°を加える。
グラニュー糖	610 g	
 冷凍ピューレ フレーズ100%	950 g	
キルシュ48°	195 g	

### シャンティ フレーズ

25 g/個

生クリーム 45%	578 g	① 生クリーム、グラニュー糖、ピューレフレーズ、キルシュをミキサーに入れ7~8分立てにする。
グラニュー糖	52 g	
 冷凍ピューレ フレーズ100%	405 g	
キルシュ48°	28 g	

### 組み立て

- ① シロ フレーズを鍋に入れ40℃に温める。
- ② 焼成したババの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けてこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。
- ⑤ シャンティフレーズをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Framboise

## サヴァラン フランボワーズ



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。
LESAFFRE セミドライイースト レッド	10 g	
水	100 g	
		② しっかり混ざったらボールにラップをして30分発酵させる。(捏上温度32℃)

### バター サヴァラン

35g/個

LEXIPAN

フレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃)
フランスパン専用粉	200 g	
ココアパウダー プランアローム	25 g	
セル・ブランジュリ	7.5 g	
グラニュー糖	100 g	
全卵	300 g	② しっかり混ざったら32℃のホイロで60分発酵させる。
水	170 g	
バター	200 g	
中種	210 g	
		③ ②をフレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型に35gずつ絞る。
		④ 60分発酵させる。
		⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)

### シロ フランボワーズ (50個分)

70g/個

水	1640 g	① 水、グラニュー糖、ピュレフランボワーズを鍋に入れ沸騰させる。
グラニュー糖	580 g	
Jacquet 冷凍ピュレ フランボワーズ100%	780 g	② ①が40℃以下まで冷めたら、オードヴィーフランボワーズ45°を加える。
Jacquet オードヴィーフランボワーズ45°	360 g	

### シャンティ フランボワーズ

25g/個

生クリーム 45%	640 g	① 生クリーム、グラニュー糖、ピュレフランボワーズ、オードヴィーフランボワーズ45°をミキサーに入れ7~8分立てにする。
グラニュー糖	64 g	
Jacquet ピュレ フランボワーズ	320 g	
Jacquet オードヴィーフランボワーズ45°	25 g	

### 組み立て

- ① シロ フランボワーズを鍋に入れ40℃に温める。
- ② 焼成したサヴァランの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。
- ⑤ シャンティフランボワーズをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Framboise«XO»

## サヴァラン フランボワーズ«XO»



### 中種

強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライーストレッドを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。
LESAFFRE セミドライースト レッド	10 g	
水	100 g	② しっかり混ぜたらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)

### パート サヴァラン

35g/個

FLEXIPAN

フレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型39個分

強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃)
フランスパン専用粉	200 g	② しっかり混ぜたら32℃のホイロで60分発酵させる。
ココアパウダー フランアローム	25 g	③ ②をフレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型に35gずつ絞る。
セル・ブランジュリ	7.5 g	④ 60分発酵させる。
グラニュー糖	100 g	⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
全卵	300 g	
水	170 g	
バター	200 g	
中種	210 g	

### シロ フランボワーズXO (50個分)

70g/個

水	1890 g	① 水、グラニュー糖、ピューレフランボワーズを鍋に入れ沸騰させる。
グラニュー糖	670 g	② ①が40℃以下まで冷めたら、サンレミーXOを加える。
冷凍ピューレ フランボワーズ100%	900 g	
サンレミーXO 60°	300 g	

### シャンティシヨコラ XO

25g/個

牛乳	140 g	① 牛乳を鍋に入れて火にかけて沸騰させる。
ピストール エキストラピター64%	210 g	② ①をエキストラピターに注ぎ混ぜる。
生クリーム35%	350 g	③ ②の熱が30℃になったら生クリーム35%を少しずつ注ぎ混ぜる。
生クリーム45%	350 g	④ 生クリーム45%を注ぎしっかり混ぜてサンレミーXOを混ぜる。
サンレミーXO 60°	15 g	⑤ 冷蔵庫で休ませる。

### 組み立て

- ① シロ フランボワーズを鍋に入れ40℃に温める。
- ② 焼成したパワの表面から漬けて3分染み込ませる。
- ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けこみシロップを染み込ませる。
- ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。
- ⑤ シャンティシヨコラXOをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。

# Savarin Matcha

## サヴァラン 抹茶



<b>中種</b>			
	強力粉	100 g	① 水を40℃に温め、セミドライイーストを振り入れ、30秒後に強力粉と合わせる。 ② しっかり混ぜたらボールにラップをして30分発酵させる。 (捏上温度32℃)
LESAFFRE	セミドライイースト レッド	10 g	
	水	100 g	
<b>パート</b>	<b>サヴァラン</b>	<b>35 g / 個</b>	<b>フレキシパン オリジンFP1476サヴァラン型39個分</b>
	強力粉	200 g	① 全ての材料をミキサーに入れピーターで混ぜる。(捏上温度28℃) ② しっかり混ぜたら32℃のホイロで60分発酵させる。 ③ ②をフレキシパンオリジンFP1476サヴァラン型に35gずつ絞る。 ④ 60分発酵させる。 ⑤ 160℃のコンベクションオープンで25分焼成する。(Fun4/Heater2)
	フランスパン専用粉	200 g	
	抹茶パウダー	30 g	
SELIN	セル・ブランジュリ	7.5 g	
	グラニュー糖	100 g	
	全卵	300 g	
	水	180 g	
	バター	200 g	
	中種	210 g	
<b>シロ</b>	<b>抹茶コアントロー(50個分)</b>	<b>70 g / 個</b>	
	水 (A)	170 g	① 水(A)を温め、グラニュー糖(A)と抹茶パウダーを混ぜたものに合わせて抹茶ペーストを作る。 ② 水(B)グラニュー糖(B)を鍋に入れ沸騰させたものと①を合わせる。 ③ ②が40℃以下まで冷めたらコアントロー54°を加える。
	グラニュー糖 (A)	300 g	
	抹茶パウダー	55 g	
	水 (B)	1800 g	
	グラニュー糖 (B)	1090 g	
COINTREAU	コアントロー54°	60 g	
<b>シャンティ抹茶コアントロー</b>	<b>25 g / 個</b>		
	生クリーム45%	900 g	① 抹茶パウダーに生クリーム45%を少しずつ加えダマがないように混ぜていく。 ② ①にグラニュー糖とコアントロー54°を加え、ミキサーで泡立てる。
	グラニュー糖	90 g	
	抹茶パウダー	22 g	
COINTREAU	コアントロー54°	35 g	
<b>組み立て</b>			① シロ 抹茶コアントローを鍋に入れ40℃に温める。 ② 焼成したババの表面から漬けて3分染み込ませる。 ③ 3分経ったら裏返してもう3分漬けこみシロップを染み込ませる。 ④ 3分経ったらシロップから取り出しグリルに置き熱をとる。 ⑤ シャンティ抹茶コアントローをミキサーで泡立て、絞り袋に入れて絞る。