




YOSHINORI ASAMI 浅見欣則 シェフ

SABLE DE TREFLE A QUATRE FEUILLES PORTE-BONHEUR


四つ葉のクローバー～幸運サブレ～



1. サブレ

350 g	バター	① サブレを仕込み3mm厚さにのばす。
150 g	粉糖	② クローバー型にウォーターカッターでカット。
350 g	薄力粉	③ 天板にシルパンを敷き、②のサブレを並べる。
150 g	全粒粉	④ コンベクション150度で20分焼成する。
30 g	全卵	
10 g	 サリスドベアルヌ フルードベアルヌ	
10 g	バニラオイル	
2 個分	レモン表皮	
2 個分	ライム表皮	

2. 仕上げ(コーティング用)

適量	 カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%	① サブレが完全に冷めたらエンローバーでオコアをコーティング(下掛け)する。
----	--	--