

SABLÉS AUX AMANDES

サブレ オ アマンド

■ サブレ生地

| | |
|-----------|------|
| 薄力粉 | 950g |
| プラリネ アマンド | 400g |
| 塩 | 8g |
| バニラパウダー | 2g |
| バター | 475g |
| 粉糖 | 50g |
| 全卵 | 120g |
| マイクリオ | 適量 |

■ サンド用クリーム

| | |
|-----------|------|
| プラリネ アマンド | 100g |
| ブルー・ド・カカオ | 200g |

- 1 / 薄力粉、プラリネ アマンド、バニラパウダー、塩、適当な大きさに切ったバターを混ぜ合わせてサブレ状にする。さらに粉糖、全卵を加え均一な状態になるまで混ぜる。
- 2 / 生地をシート状に伸ばし、24時間冷蔵庫で休ませる。
- 3 / 適当な厚さに伸ばし、円形に抜く。160°Cのオーブンで20分間焼成する。
- 4 / 焼成後、温かいうちにマイクリオを両面に薄く振りかける。
- 5 / サンド用クリームのプラリネ アマンドと溶かしたブルー・ド・カカオを混ぜテンパリングを行う。温度を下げながら適当な固さに調整しサンドする。



MADELEINE AUX NOISETTES

マドレーヌ オ ノワゼット

| | | | |
|-----------------------------|------|------------|---------|
| 全卵 | 400g | 塩 | 3g |
| 牛乳 | 150g | 薄力粉 | 525g |
| グラニュー糖 | 300g | ベーキングパウダー | 30g |
| フルードプランタニエール 春の花々 (はちみつ) | 80g | バター | 225g |
| オレンジゼスト | 1.2g | パート ノワゼット | 300g |
| | | プラリネ ノワゼット | 適量(注入用) |



- 1 / 全卵、牛乳、グラニュー糖、はちみつ、オレンジゼスト、塩を混ぜ合わせる。
- 2 / 均一になったら、小麦粉、ベーキングパウダー、50°Cに溶かしたバターを加える。
- 3 / 生地をモンテシ、型に絞る。すぐに使わない場合は冷蔵庫で保管する。
- 4 / 200°Cのオーブンで焼成する。焼成後型からはずし、温かいうちにプラリネ ノワゼットを注入する。