



マルグリット デジクロックで、 こんなこともできます！

ミルフィーユの表面を簡単にキャラメル状にできます

カレ アルザシエンヌ

フィユタージュ生地

AOPミルフィーユシート 小(295×390mm) (ラ ローズ ノワール) 2枚

マルグリット デジクロック 適量

- ① 常温で解凍したミルフィーユシートを2つ折りする。
- ② 2.5mmにのして冷蔵庫で30分休ませる。
- ③ ピケをしてシルパンを敷いた天板にのせ、焼成する。
- ④ 160℃のコンベクションオープンで10分焼成したあと、天板をのせてさらに約20分焼成する。
フィユタージュに火が通ったら、表面にデジクロックを振る。その上にピスタチオアツシェをお好みで適量散らす。
- ⑤ 再び200℃のコンベクションオープンに入れ、キャラメリゼする。
(風力0/約5分 ⇒ 風力2/約5分)

フランボワーズペパン

冷凍ホール フランボワーズ(レ ヴェルジェ ボワロン) 500g

グラニュー糖 500g

ペクチン ジョンヌ 6g

- ① グラニュー糖とペクチンを合わせる。
- ② 鍋にフランボワーズ、①を入れ強火にかける。
- ③ 混ぜながら65~70%brixになるまで加熱する。
- ④ アクをしっかり取りながら③を約20分煮詰めて、好みの硬さに仕上げる。
*糖度が高いため、常温保存可能。

組み立て

フィユタージュ生地

フランボワーズペパン

- ① フィユタージュ生地を2枚用意する。(26×16cm)
- ② フィユタージュ生地1枚目にあらかじめ柔らかく戻しておいたフランボワーズペパンを240g塗る。
- ③ もう一枚のミルフィーユシートをのせて平らにする。
- ④ 5×6cmにカットする。




Margherite