

Palet Bretonne Chocolat



| 遠藤 淳史 / Confect Concept (開業準備中)

1. サブレ ブルトン カカオ

100g 無塩バター
45g グラニュー糖
25g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)
4g 牛乳
1g 塩
60g アーモンドプードル
100g 薄力粉
1g シナモンパウダー

- ① バターを室温で少し戻す。チョコレートを溶かして冷ます。
- ② バターにグラニュー糖を入れてすり混ぜ、ダマを無くす。
- ③ 冷ましておいた溶けたEL PAOを混ぜ込んで、均一にする。
- ④ ②に塩を溶かした牛乳を乳化させる。
- ⑤ アーモンドプードル・シナモンパウダーを混ぜ込む。
- ⑥ 薄力粉を切り混ぜして、すり混ぜする。
- ⑦ 5mmに伸ばして冷蔵でしめる。
- ⑧ φ4cmの丸型で抜き、ベーキングシートに並べて、140℃のコンベクションオーブンで18分焼成する。
- ⑨ 冷ましておく。

2. チュイルトフィー

0.5g NHペクチン
70g グラニュー糖
0.3g 塩
0.8g コーンスターチ
0.1g バニラエッセンス
10g アカシアの蜂蜜
4g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)
27g 無塩バター

- ① ペクチン・グラニュー糖・塩・コーンスターチを混ぜておく。
- ② 鍋に蜂蜜・バニラエッセンス・EL PAO・バターを弱火で溶かして均一にする。
- ③ 溶かした②に①を混ぜ、乳化させる。
- ④ ベーキングペーパーに伸ばし、パールで2mmにする。
- ⑤ 冷蔵で固め、φ4cmの丸型で抜く。(1枚当たり:6~7g)
- ⑥ ドゥマール フレキシバンオリジン FP1129プティフル(円)に入れて、砂糖が飽化しない程度に、155℃のコンベクションオーブンで10分焼く。
- ⑦ ダンパーを開け、チュイルが焼けてきたら、あらかじめ焼いておいたサブレ ブルトン カカオをのせてさらに6分焼く。
- ⑧ 冷まして型から外す。余分な油をふき取る。
※チュイルは砂糖の結晶が残った状態で2日ほど置いておくと、シャリが進み、引きが取れて食感が軽くなる。

3. コーティング

適量 EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)

- ① 焼いて冷ましておいたサブレ+チュイルをテンパリングしたEL PAOでトランベシ、結晶化させる。

