

Karavan カラヴァン

24個分



Masse Amandes

マス アマンド

600g	全卵
500g	マルグリット スタボリン(転化糖)
500g	皮付アーモンドプードル
600g	薄力粉
30g	ベーキングパウダー
500g	無塩バター

- ① 全卵とスタボリンを約10分泡立てる。
- ② 皮無アーモンドプードル、ふるった薄力粉、ベーキングパウダーを加える。
- ③ 熱い溶かしバターを混ぜる。

Fourrage

フラージュ

250g	パートダマンド50%
250g	マルグリット クロカン キャラメルフルールドセル

- ① クロカン キャラメルフルールドセルを約10gの球状に成型し、冷蔵庫に入れる。
- ② パートダマンド50%を約3mmにのばし、抜型でカットし、クロカンの球を包む。

Macaronade

マカロナード

300g	皮無アーモンドプードル
130g	グラニュー糖
300g	卵白

- ① 材料を混ぜ合わせる。

Montage et Finition

組み立てと仕上げ

- ① フレキシパン REF3051 マフィン 円型 24取(直径73mm、深さ40mm)の半分の高さにマス アマンドを入れて、フラージュをはめこみ、さらにマス アマンドで覆う。
- ② マカロナードを絞り、砕いたヘーゼルナッツを散らし、粉糖を振りかける。
- ③ 150℃のコンベクションオープンで約25～30分焼成する。


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur