

苺の赤とクリーム色の白の
コントラストが目を引き
ショートケーキ風のバターサンドです。
冷蔵販売が基本ですが、冷凍販売でも◎
「アイスショートケーキサンド」としても
美味しく召し上がっていただけます！

サブレスンド(3×7cm) 約45個分

パート シュクレ

材料	Ingredients
バター	450g
粉糖	167g
全卵	56g
薄力粉	500g
セルファンナチュラルエプログレ(微粒塩) [セルドッグランド]	4.5g

作り方 Steps

- 1 バターを常温に戻し粉糖を加え混ぜ合わせる。
- 2 全卵、セルファンを加え混ぜ合わせる。
- 3 粉をふるい②に加え混ぜ合わせる。
- 4 シルパットにはさみ5mmにのぼし冷蔵庫で半日休ませる。
- 5 3×7cmにカットしシルパンに並べる。
- 6 140℃のコンベクションオープンで20分焼成。

クリーム オパール オフリーズ

材料	Ingredients
グラニュー糖	202g
水	50g
卵白	126g
バター	450g
ゼフィール[カカオベリー]	70g
フリーズドライ フリーズフレーク [N&F]	60g

作り方 Steps

- 1 グラニュー糖と水とを合わせ
119度まで煮詰める。
- 2 卵白をミキサーボールに入れ①を加え
高速で粗熱が取れるまで立てる。
- 3 常温に戻したバターを少しずつ②に加え高速でしっかり立てる。
- 4 30度に溶かしたゼフィールを加えさらに立てる。
- 5 フリーズドライ フリーズフレークを加えゴムベラで混ぜ合わせる。
- 6 1cm高さのカードに平らにならし冷やし固める。
- 7 サブレのサイズにカットする。

仕上げ

- 1 サブレにクリームをサンドする。
- 2 一晚冷蔵庫で休ませる。(サブレスンドとクリームが一体になる)

サブレスンド オフリーズアンフィニ/ Sablé aux Fraises infinies



いよいよ夏も本番。
暑い夏でもひんやり美味しいバターサンドと
お家時間で需要が拡大しているグラノーラの
バリエーションを日仏商事がご提案します。
フルーツ100%のフリーズドライを使うことで
見た目も鮮やか、ナチュラルな製品づくりを
サポートをいたします。

Fête de la fraise de l'été

グラノーラフレーズ/ Granola Fraise

材料 Ingredients

オートミール	80g
皮付アーモンド	80g
くるみ	40g
蜂蜜 アカシア[アビティス]	30g
バター	30g
グレープシードオイル	30g
フリーズドライ フリーズフレーク[N&F]	10g
フリーズドライ フリーズパウダー[N&F]	9g

作り方 Steps

- 1 皮付アーモンド、くるみを好みのサイズに刻む。
- 2 蜂蜜、バター、グレープシードオイルを混ぜて溶かす。
- 3 ①②を混ぜてシルパットに平らに広げる。
- 4 130℃のコンベクションオープンで約20分焼成する。
(こまめに全体を混ぜて均等に色が入るように焼成する)
- 5 焼成後、熱が抜けたらフリーズドライフレーズの
フレーク、パウダーを混ぜる。
- 6 好みの容器(瓶)に入れて保存する。

自家製グラノーラに
フリーズドライを
混ぜるだけでも
簡単にバリエーションが
広がります！

FREEZE DRY FRUITS



フリーズ
ホール
[500g×4]



フリーズ
フレーク
[500g×4]



フリーズ
パウダー
[500g×4]



フランボワーズ
ホール
[500g×4]



フランボワーズ
プリゼ
[500g×4]



フランボワーズ
パウダー
[100g×5]



ミルティユ
ホール
[500g×4]



マンゴ
パウダー
[100g×5]