

Sables aux fruits






サブレオフリユイ 3種

パート シュクレ

| | |
|----------------|-------|
| バター | 450 g |
| 粉糖 | 167 g |
| 全卵 | 56 g |
| 薄力粉 | 500 g |
| セルファンナチュール (塩) | 4 g |



- 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2~3mm へのぼし冷蔵庫で半日休ませる。
- ⑤ 抜き型で抜きシルパンに並べる。
- ⑥ コンバクションオープン140℃20分焼成。

クレーム オランジュ アエリオ

| | |
|--|-------|
|  アエリオ | 500 g |
|  DLAホワイトチョコレートイヴァナ30% | 100 g |
|  オランネージュ28 | 20 g |
| サバトンオレンジラメル | 適量 g |





- ① アエリオを常温に戻し高速で立てる。(ホイッパー)
- ② 30度に温めたイヴァナを加え高速で5分立てる。
- ③ オランネージュを加えさらに2分立てる。
- ④ オレンジラメルを5mm角にカットする。
- ⑤ 冷めたサブレにクリームを平口金で薄く絞り、④を散らす。
- ⑥ ⑤の上からもう1度クリームを平らに絞りサブレでサンドし軽く押さえる。
- ⑦ 一晚冷蔵庫で休ませる。(サブレとクリームが一体になる)

クレーム フレーズ アエリオ

| | |
|--|-------|
|  アエリオ | 500 g |
| 粉糖 | 10 g |
|  DLAホワイトチョコレートイヴァナ30% | 160 g |
| FD フレーズパウダー | 50 g |
| FD フレーズフレーク | 30 g |
| クエン酸 | 4~5 g |

- ① アエリオを常温に戻し高速で約5分立てる。(ホイッパー)
- ② 粉糖と30度に温めたイヴァナを加え高速で5分立てる。
- ③ FD フレーズパウダー、クエン酸を加えさらに2分立てる。
- ④ FD フレーズフレークを加え混ぜ合わせる。
- ⑤ 冷めたサブレにクリームを口金で絞る。
- ⑥ サブレでサンドし軽く押さえる。
- ⑦ 一晚冷蔵庫で休ませる。(サブレとクリームが一体になる)

クレーム ショコラ アエリオ

| | |
|---|-------|
|  アエリオ | 500 g |
|  DLAクーベルチュール エルバオ58% | 150 g |
|  ブランアローム | 60 g |
|  オランネージュ28 | 12 g |

- ① アエリオを常温に戻し、高速で約5分立てる。(ホイッパー)
- ② ブランアローム、30℃に溶かしたエルバオを加え、高速で5分立てる。
- ③ オランネージュを加え、さらに2分立てる。
- ④ 冷めたサブレにクリームを口金で絞る。
- ⑤ サブレでサンドし軽く押さえる。
- ⑥ 一晚冷蔵庫で休ませる。(サブレとクリームが一体になる)