

La Maison De La Praline

プラリネ・ロゼ

ラ・メゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ社のプラリネ・ロゼ(赤いプラリネ)が再登場!
この商品は赤い色素を加えたシロップで
アーモンドを煮込んでカラメリゼしたものです。
フランスではプリオッシュュやタルトなどに使われます。

特にサヴォワ地方やリヨンの周辺地域では
ピンク色のプラリネが名物で
お菓子やパンに良く使われており
地元に根付いた材料となっています。



店頭でお客様の目を引く、
色鮮やかな赤いプリオッシュュ。
アーモンドクリームやカスタードクリームと
合わせたり、仕上げの飾りとして
プラリネ・ロゼを使用しています。
裏面でレシピもご紹介しております。



用途に合わせて2種類からお選びいただけます

LA PRALINE CONCASSE SUPERIEURE
プラリネロゼ コンカッセ



原寸大

赤い色素を加えたシロップで
アーモンドを煮込んでカラメリゼした
プラリネ・ロゼを砕きました。
[1kg 袋 × 10 / カートン]



FLEUR DE PRALINE
プラリネロゼ パウダー



原寸大

プラリネロゼ コンカッセを
さらに細かく砕いてふるいかけました。
[1kg 袋 × 10 / カートン]



※ 開封後は出来るだけ早くご使用ください。 ※メーカーの都合により規格が変更になる場合がございます。

レシビ
1

Brioche St. Genix

ブリオッシュ サンジュニ

配合 4個分 マンケ型(上240・下210・高さ50mm)使用

生地	強力粉	1000g	●その他材料	ブラリネロゼ コンカッセ	400g
	塩	20g		(ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ブラリーヌ)	
	グラニュー糖	150g		レーズン	200g
	セミドライイーストゴールド(サフ)	12g		パールシュガー(クリスタルコ)	適量
	イビスイエロー(サフ)	2g		ピスタチオ	適量
	牛乳	350g		ブラリネロゼ パウダー	適量
	バター	500g		(ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ブラリーヌ)	
	全卵	280g			

クレームフランジパーヌ配合 カスタードとクレームダイヤモンドを混ぜ合わせる。

カスタード	牛乳	400cc	クレーム ダイヤモンド	無塩バター	150g
	卵黄	92g		グラニュー糖	150g
	グラニュー糖	120g		アーモンドブードル	150g
	薄力粉	40g		全卵	150g
	バニラのさや	1本		フランボワーズリキュール	15cc

工程

- A** **ミキシング** バター以外の材料を1速で混ぜる。2速に変え、まとまったら
麺棒で柔らかくしたバターを少しずつ加え、滑らかになるまで混ぜる。
- 捏上温度** 23℃
- 発酵時間** 60分後パンチをして分割後3℃で冷蔵。
- 分割重量** 400g・100g
- ベンチタイム** 25分
- 成形** 400gを2mm厚の長方形(30cm幅)に伸ばす。クレームフランジパーヌを塗り、レーズン50gと
ブラリネロゼ コンカッセ100gを散らす。生地を巻き、3cm間隔(10等分)にカットする。
100gをマンケ型の底用に丸く伸ばし、カットした生地を上になべる。
- ホイロ** 28℃/50~60分
- 焼成** 卵を塗り、パールシュガーを散らす。
コンベクションオープン(EUROFOURS)150℃で40~50分、
またはデッキオープン(BONGARD)上火190℃/下火180℃で50分。
ナパージュを塗り、刻んだピスタチオとブラリネロゼ パウダーを散らす。



断面

レシビ1
応用編

Brioche

ブリオッシュ

上記生地を使った応用です。
(クレームフランジパーヌは不要)**工程** 上記工程Aまで同様。

分割重量	40g
ベンチタイム	30分
成形	ブラリネロゼ コンカッセを包み丸める。
ホイロ	28℃/50~60分
焼成	卵を塗り、パールシュガーを散らす。 デッキオープン(BONGARD)で 上火230℃/下火190℃、8分~。

レシビ
2

Croquants aux pralines Roses

クロカン・オ・ブラリーヌ・ローズ

配合 24個分

クロワッサン・デニッシュを作った際の残り生地	500g
カソナード(サンルイシュクル)(グラニュー糖でも可)	125g
くるみ(カットした物)	125g
ブラリネロゼ コンカッセ(ラ・メゾン・ドゥ・ラ・ブラリーヌ)	125g

工程 ドゥマール フレキシパン(1532)使用

クロワッサン・デニッシュの残り生地をまとめ、3mm厚に伸ばし、
10mmの正方形にカットする。
カットしたものに、くるみ、カソナード、ブラリネロゼ
コンカッセをあえ、フレキシパン(1532)に35gずつ入れる。
28℃で60分、発酵をとる。
コンベクションオープン(EUROFOURS)で
140℃、40~50分しっかり焼く(焼きこむ事で、食感が良くなります)。
焼き上げ後は型からすぐ抜かず、冷めてから抜く。

