

# Châtaignier

## シャテニエ

### ☆ クレーム・マロン

ピューレ・デリス・マロン <small>les vergers boiron</small> .....	270g
生クリーム 38% .....	52.5g
牛乳 .....	52.5g
卵黄 .....	75g
グラニュー糖 .....	37.5g
薄力粉 .....	6g

- ① デリスマロンピューレと生クリームを合わせ沸騰させる。
- ② 卵黄にグラニュー糖を加えブランシールし、振った小麦粉を加えさっくりと合わせる。
- ③ ②に①を加え少しずつ伸ばしパティシエールと同様にじっくり炊く。
- ④ 粗熱を取りシルパットに小さくドーム状に絞り、冷凍庫で冷やし固める。

### ☆ パート



フレキシパン ミニサファイヤ REF1126 70個分

パートダマンド 50% <small>Produits Mangerette</small> .....	37g
発酵バター .....	153g
粉糖 .....	130g
はちみつ(栗) <small>APIDIS</small> .....	35g
全卵 .....	183g
アーモンドプードル .....	80g
薄力粉 .....	100g
ベーキングパウダー .....	1g
シナモンパウダー .....	1g
ラム酒 .....	20g
くるみ(ローストしてアッシュ) .....	70g



マロン・エトフェ SABATON .....

QS

- ⑤ パートダマンドを少し温め柔らかくし、常温に戻したバターを加えダマにならないように合わせ、全卵、蜂蜜を加え伸ばしていく。
- ⑥ 粉類は全部一緒に篩い⑤に加え合わせる。ラム酒を加え、混ざったら、砕いたクルミを加える。
- ⑦ DEMARLE フレキシパン ミニサファイヤ REF1126に刻んだマロンエトフェを入れ上から完成した⑦のパートを少し絞り込み④で完全に固まったクレームマロンを中心に押し込み、上から残りの生地を8分目まで絞り込む。
- ⑧ 180度平釜で20～25分焼成する。(コンベクションの場合170度で14～16分)