

DÉMONSTRATION DE SABATON *présenté par* Didier LAURENT  
Finaliste des M.O.F2011 Membre de l'association des maîtres pâtisseries de France "tradition gourmande"

## バルケット オ マロン ルヴィジテ *Barquette aux marrons revisitée*

ルセット：型 20 個分(フレキシパン REF1148 ケークサヴァラン)  
Recette pour 20 barquettes de 12 cm par 3 cm

### Dacquoise

ダクワーズ	.....	
卵白	Blanc	225g
アーモンドプードル	Poudre d'amande blanche	190g
粉糖	Sucre glace	112g
中力粉	Farine T 55	60g
グラニュー糖	Sucre	190g

### Insert grand arôme châtaigne

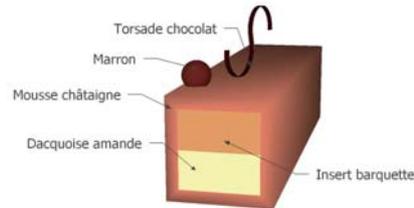
アンセールグランアロームシャテーニュ .....

★ シャテーニュペースト AOC	Pâte de châtaigne AOC SABATON	200g
★ シャテーニュクリーム AOC	Confiture de châtaigne AOC SABATON	200g
★ マロンプチカッセ	Brisure de marron	160g

### Mousse aux châtaignes

ムース オ シャテーニュ .....

卵黄	Jaune d' oeufs	138g
グラニュー糖	Sucre	77g
水	Eau	61g
板ゼラチンゴールド	Gélatine or	4 枚
★ シャテーニュピューレ AOC	Purée de châtaigne AOC SABATON	165g
★ シャテーニュペースト AOC	Pâte de châtaigne AOC SABATON	110g
生クリーム 35%	Crème fleurette	55g
立てた生クリーム 35%	Crème fouettée	220g



### ダクワーズ

卵白とグラニュー糖を泡立て、合わせてふるった粉類を加える。天板に延ばして粉糖をふり、160度のコンベクションオーブンで20-22分焼成する。

### アンセールグランアロームシャテーニュ

シャテーニュペーストとシャテーニュクリームを合わせ、刻んだマロンプチカッセを加える。厚さ 10mm に延ばし、冷凍しておく。

### ムース オ シャテーニュ

水とグラニュー糖を沸かし、卵黄に注ぎ、85度に加熱する。ふやかしたゼラチンを加え、漉してから冷めるまで泡立てる。シャテーニュピューレ、シャテーニュペースト、生クリームをあわせ、泡立てた生クリームを加え、パータポンプと合わせる