

# Sablé ZanZan

サブレ・ザンザン

・・・18個分



Sablé Breton Chocolat aux noisettes

## サブレ・ブルトン・ショコラ・オ・ノワゼット

- 220 g バター
- 6 g セルドゥゲランド フルール・ドゥ・ゲランド
- 170 g グラニュー糖
- 100 g 卵黄
- 240 g 薄力粉
- 20 g ベーキングパウダー
- 80 g カカオバリー ケーベルチュール ミ アメール 58%
- 80 g 皮無しヘーゼルナッツ

ピーターを付けたミキサーで、ポマード状のバター、フルール・ドゥ・ゲランド、グラニュー糖を合わせる。卵黄を少しずつ加え、次にベーキングパウダーと合わせてふるった薄力粉を加える。最後に溶かしたチョコレートとローストして砕いたヘーゼルナッツを合わせる。フレキシパン・ミニデコールサントノーレ型(1289)に絞り、160°Cで20分ほど焼成する。

Croquant Spéculoos

## クロカン・スペキュロス

- 300 g マルグリット クロカンスペキュロス

電子レンジで温め、2mm厚に伸ばす。  
冷蔵庫で冷やしてから、丸く抜き、冷凍庫で冷やし固める。

Ganache aux Fèves de Tonka

## ガナッシュ・オ・フェーブ・トンカ

- 125 g 生クリーム35%
- 25 g 水あめ
- 125 g カカオバリー ケーベルチュール ミ アメール 58%
- 1 粒 トンカ豆

生クリームに水あめと刻んだトンカ豆を加えて沸騰させる。濃しながら半量だけチョコレートに注ぐ。一度混ぜたら、残りの生クリームを少しずつ加えてしっかりと乳化させる。

Montage et Finition

## 組立と仕上げ

型から外したサブレブルトンの中心にクロカンスペキュロスのディスクのをせ、その上にガナッシュを絞り、ヘーゼルナッツ(分量外)を散らして飾る。

Croquant Spéculoos

## クロカンスペキュロス

スペキュロスのサクサクした食感と、他には無い独特の香りが楽しめます。ペースト状で使いやすく、ボンボンショコラやムース、焼き菓子まで様々な用途にご使用頂けます。

□入数：4kg×2



日仏商事株式会社

www.nichifutsu.co.jp