



YOSHINORI ASAMI 浅見欣則 シェフ

SABLE DE TREFLE A QUATRE FEUILLES PORTE-BONHEUR

四つ葉のクローバー～幸運サブレ～



1. サブレ

350 g	バター
150 g	粉糖
350 g	薄力粉
150 g	全粒粉
30 g	全卵
10 g	 サリスドベアルヌ フルードベアルヌ
10 g	バニラオイル
2 個分	レモン表皮
2 個分	ライム表皮

- ① サブレを仕込み3mm 厚さにのばす。
- ② クローバー型にウォーターカッターでカット。
- ③ 天板にシルパンを敷き、②のサブレを並べる。
- ④ コンベクション150度で20分焼成する。

2. 仕上げ（コーティング用）

適量	 カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%
----	--

- ① サブレが完全に冷めたらエンローバーでオコアをコーティング（下掛け）する。