



### Cacahuètes salées enrobées à la vanille et au Cointreau カカウエット サレ アンロベ ア ラ バニーユ エ オ コアントロー

250 g Cacahuètes salées entières 皮なしピーナッツホール（塩味）

Enrobage Vanille /Cointreau / アンロバージュ ヴァニーユ コアントロー

|       |                                                                                             |                |   |                                              |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|----------------------------------------------|
| 80 g  | Beurre de cacao                                                                             | カカオバター         | ① | チョコレートとカカオバターを溶かしてテンパリングをとり、バニラとコアントローを合わせる。 |
| 120 g | Couverture ivoire                                                                           | クーベルチュール ゼフィール | ② | ①でピーナッツをコーティングし、表面を乾かす。                      |
| 1/2 本 | Gousse de vanille                                                                           | バニラのさや         | ③ | ②の作業を数回繰り返す。                                 |
| 40 g  |  Cointreau | コアントロー 54°     |   |                                              |



### Sablés diamants salés à la tomate /Cointreau /Parmesan サブレ ディアマン サレ ア ラ トマト / コアントロー / パルメザン

|       |                                                                                               |                   |   |                                                          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---|----------------------------------------------------------|
| 250 g | Beurre                                                                                        | バター               | ① | ポマード状に戻したバター、あらかじめ振るっておいたベーキングパウダーと薄力粉を混ぜ合わせる。           |
| 310 g | Farine                                                                                        | 薄力粉               | ② | 卵黄を加える。（練り混ぜないように注意する。）                                  |
| 15 g  | Levure chimique                                                                               | ベーキングパウダー         | ③ | トマト濃縮ピュレとコアントローを加え、生地をひとつにまとめて冷蔵庫で最低 1 時間休ませる。           |
| 100 g | Jaunes d' oeufs                                                                               | 卵黄                | ④ | 直径 3cm の筒状に成型し、冷やし固める。                                   |
| 10 g  | Sel fin                                                                                       | セルファンナチュール・エ・プログレ | ⑤ | 卵黄を水で溶いたもの（分量外）を④の表面全体に塗り、パルメザンチーズの上で転がして表面全体にチーズをはりつける。 |
| 30 g  |  Cointreau | コアントロー 54°        | ⑥ | 1cm の厚さにカットし、天板の上に並べる。                                   |
| 80 g  | Concentré de tomates                                                                          | トマト濃縮ピュレ          | ⑦ | 180℃のオーブンで 14 分焼成する。                                     |
| 100 g | Parmesan rapé pour le roulage des rouleaux                                                    | すりおろしたパルメザンチーズ    |   |                                                          |