Biscotte
Citronette

# ビスコット シトロネット / 34枚分

## 材料

**[ビスコッティ シトロン ※]**

| | |
|---|---|
| ①全卵 | 60 g |
| ②グラニュー糖 | 70 g |
| ③セル ドゥ ゲランド（日仏商事） | 1 g |
| ④レモンゼスト | 1 個 |
| ⑤食塩不使用バター | 10 g |
| ⑥薄力粉 スーパーバイオレット | 120 g |
| ⑦ベーキングパウダー | 1 g |
| ⑧サバトン シトロンラメル（日仏商事） | 60 g |
| ⑨ピスタチオホール | 30 g |
| ⑩皮むきヘーゼルナッツホール | 40 g |

## [ビスコッティ シトロン 製法]

1. 30℃に温めた全卵にグラニュー糖、セル ドゥ ゲランド、レモンゼストを加え、混ぜ合わせる。
2. 50℃に溶かした食塩不使用バターを加え混ぜ合わせる。
3. 篩っておいた粉類を加え、再度混ぜ合わせる。
4. 刻んだシトロンラメル、ピスタチオ、ヘーゼルナッツを加え混ぜ合わせる。
5. セパレート紙を敷いた鉄板に広げ、幅15㎝の俵状に成形する。
6. 16㎝幅に離型剤をうったステンレスの棒を置く。
7. 160℃のコンベクションオーブンで30分焼成する。
8. オーブンから出し、常温で5分放置した後、1㎝幅にカットする。
9. 断面を上に向けて、135℃のオーブンで約20分焼成する。

## 材料

**[ビスコット シトロネット]**

| | |
|---|---|
| **①CACAO BARRY パータグラッセ イヴォワール** | **300 g** |
| ②ビスコッティ シトロン ※ | 240 g |
| ③レモンオイルN（ミコヤ香商） | 0.4 g |

## [組み立て]

**型：ドゥマール フレキシパンオリジン 1586 ミニサヴァラン**

1. パータグラッセを40℃に溶解する。
2. ビスコッティ シトロンを麺棒などで食感が残る程度に粉砕し、1. とレモンオイルを混ぜ合わせる。
3. フレキシパンに15gで分割し、パレットで平らにのす。
4. 12～18℃の温度帯で冷やし固めた後、フレキシパンから外す。

CACAO BARRY Since 1842
EXPRESS YOUR TRUE NATURE™