Biscotte
à l'orangette

ビスコット オランジェット / 34枚分

材料

[ビスコッティ オランジュ] ※

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オレンジゼスト	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	117 g
⑦CACAO BARRY ココアパウダープランアローム	5 g
⑧ベーキングパウダー	1 g
⑨サバトン オレンジラメル（日仏商事）	60 g
⑩皮付きアーモンドホール	60 g

[ビスコッティ オランジュ 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、オレンジゼストを加え、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. 刻んだオレンジラメル、アーモンド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6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 オランジェット]

①CACAO BARRY パータグラッセ ブロンド	**300 g**
②ビスコッティ オランジュ ※	240 g
③オレンジオイルN（ミコヤ香商）	0.6 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 オランジュを麺棒などで食感が残る程度に粉砕し、1.とオレンジ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™