

クッキーシュー



【材料名】

＜パートドサブレ＞

無塩バター	50 g	27.8%
塩(岩塩)	0.1 g	0.1%
グラニュー糖	50 g	27.8%
ヌージュレーキャラメル SP	30 g	16.7%
薄力粉	30 g	16.7%
アーモンドブードル(微細)	20 g	11.1%
	180 g	100.0%

＜パートドシュー＞

水	250 g	33.4%
無塩バター	100 g	13.4%
塩(岩塩)	4 g	0.5%
グラニュー糖	4 g	0.5%
薄力粉	150 g	20.1%
全卵	240 g	32.1%
	748 g	100.0%

＜クレームシャンティエ＞

生クリーム	300 g	90.4%
上白糖	30 g	9.0%
バニラエキストラクト	2 g	0.6%
	332 g	100.0%

＜クレームディプロマット＞

デリッシュカスターブレン	300 g	66.7%
クレーム シャンティエ	70 g	15.6%
ヌージュレーキャラメル SP	80 g	17.8%
	450 g	100.0%

＜キャラメル シャンティエ＞

ヌージュレーキャラメル SP	60 g	120.0%
クレームシャンティエ	200 g	400.0%
	260 g	520.0%

【製法】

＜パートドサブレ＞

- ① 無塩バター、塩、グラニュー糖を合わせ、フードプロセッサーで回す。
- ② ①のグラニュー糖が混ざり合ったらヌージュレーキャラメルを加え再度回す。
- ③ ②に薄力粉、アーモンドブードルを加えて一晩冷蔵庫で休ませる。
- ④ 生地を3mmに伸ばし20mmの丸形で抜く。

＜パートドシュー＞

- ① 水、無塩バター、塩、グラニュー糖を手鍋に入れて沸騰させる。
- ② 薄力粉をダマの無いように合わせる。
- ③ ②に全卵を少量ずつ乳化させる。
- ④ リボン状になったら、鉄板に6cm位に丸口金でしぼる。
- ⑤ 霧吹きで水を噴霧してサブレを乗せて窯で焼く。

窯準備	上火： 225°C/下火： 190°C
焼成	上火： 190°C/下火： 190°C 25分 (下鉄板なし、ダンパー閉)
	上火： 180°C/下火： 190°C 5分 (ダンパー開)
	上火： 180°C/下火： 190°C 10分 (ダンパー閉)

＜クレームシャンティエ＞

- ① 生クリーム、上白糖、バニラエキストラクトを合わせ、氷水に当てながらミキサーで回す。

＜クレームディプロマット＞

- ① デリッシュカスターブレンをボウルに開けて練る。
- ② ①にヌージュレーキャラメルを入れてしっかり合わせる。
- ③ ②にクレームシャンティエを軽く合わせる。

＜ヌージュレーシャンティエ＞

- ① クレームシャンティエとヌージュレーキャラメルをムースのように軽く合わせる。

＜組み上げ＞

- ① パートドシューを上下半分に切る。
- ② 下半分にクレームディプロマットを絞る。
- ③ 星口で、ヌージュレーシャンティエを絞る。
- ④ 上半分を重ねて仕上げる。

タカ食品

デリッシュカスターブレン
2.5Kg × 4

ヌージュレーキャラメル SP
1Kg×10 (ナバージュ)

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。

実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019