

バタービスケットサンド②

～やわらかクッキー～



くちどけの良さにこだわったクリームセンターにはフレッシュ感を楽しめる果肉入りのブルーベリーソースが入っています。

通年商品

としておすすめです

【材料名】	【製法】																																				
<p>【パートシュクレ】</p> <p>成型シュクレ 300×200 (和) ※1 (下鉄板なし上火160°C/下火140°C約22分)</p> <hr/> <p>【クレーム ブール】</p> <table border="1"> <tr><td>卵白</td><td>100 g</td><td>25.0%</td></tr> <tr><td>上白糖(1)</td><td>20 g</td><td>5.0%</td></tr> <tr><td>ショートニング</td><td>50 g</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td>50 g</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>クレーム ル ブール※1</td><td>50 g</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>クリームチーズ(プロセス)</td><td>30 g</td><td>7.5%</td></tr> <tr><td>上白糖(1)</td><td>20 g</td><td>5.0%</td></tr> <tr><td>ホワイトチョコ28</td><td>80 g</td><td>20.0%</td></tr> <tr><td></td><td>400 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <hr/> <p>【センタージャム】</p> <table border="1"> <tr><td>フルゴロブルーベリー</td><td>300 g</td><td>90.9%</td></tr> <tr><td>プチドリップ※2</td><td>30 g</td><td>9.1%</td></tr> <tr><td></td><td>330 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <hr/> <p>※1：リボン食品株式会社 ※2：伊那食品工業株式会社</p>	卵白	100 g	25.0%	上白糖(1)	20 g	5.0%	ショートニング	50 g	12.5%	無塩バター	50 g	12.5%	クレーム ル ブール※1	50 g	12.5%	クリームチーズ(プロセス)	30 g	7.5%	上白糖(1)	20 g	5.0%	ホワイトチョコ28	80 g	20.0%		400 g	100.0%	フルゴロブルーベリー	300 g	90.9%	プチドリップ※2	30 g	9.1%		330 g	100.0%	<p>【パートシュクレ】</p> <p>① 丸抜きかたで抜き鉄板に並べて焼く。</p> <p>【クレーム ブール】</p> <p>① ホワイトチョコ28を溶かしておく。 ② 卵白、上白糖(1)でフレンチメレンゲを作る。 ③ 別のミキサーでショートニングを立てる。 ④ ②にクレームドブールを加えて更に立てる。 ⑤ ③に無塩バターを加えて更に立てる。 ⑥ クリームチーズに上白糖(2)を混ぜておく。 ⑦ ⑤に⑥を加えて軽く立てる。 ⑧ ②に⑦を入れて混ぜあわせる。 ⑨ ⑧に①を混ぜ合わせる。</p> <p>【センタージャム】</p> <p>① 仕上作業の一時間前にフルゴロブルーベリーとプチドリップを混ぜ合わせておく。</p> <p>【仕上】</p> <p>① 焼けたサブレの上にクレームブールをドーナツ状に絞る。 ② ①の真ん中にセンタージャムを絞る。 ③ サブレで蓋をする。</p>
卵白	100 g	25.0%																																			
上白糖(1)	20 g	5.0%																																			
ショートニング	50 g	12.5%																																			
無塩バター	50 g	12.5%																																			
クレーム ル ブール※1	50 g	12.5%																																			
クリームチーズ(プロセス)	30 g	7.5%																																			
上白糖(1)	20 g	5.0%																																			
ホワイトチョコ28	80 g	20.0%																																			
	400 g	100.0%																																			
フルゴロブルーベリー	300 g	90.9%																																			
プチドリップ※2	30 g	9.1%																																			
	330 g	100.0%																																			

タカ食品

フルゴロブルーベリー 1kgX6	果肉入りソース

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

レシピ No. 52017
文書番号: Ka300621