

レシピ監修



パティスリー ア・テール あらい かずひろ patisserie a terre - 新井 和碩 シェフ

製菓学校を卒業後、京都のレマン館等で経験を積み上げる。
2012年11月、大阪府池田市に「パティスリー ア・テール」を開店、オーナーシェフとして活躍。季節に合わせて、そのとき最も美味しい食材を厳選し、その美味しさを活かしたケーキやお菓子をつくることで、お客様にいつでも楽しんでいただける商品づくりに努めている。

◆ 店舗情報：



Instagram

〒563-0025 大阪府池田市城南1-2-3

TEL：072-748-1010

平日：10:00～18:00

日・祝：10:00～17:00

※臨時休業はHPカレンダーでご確認ください。



イタリアピエモンテ産 IGP ヘーゼルナッツ

を使用したレシピをご紹介します！



皮付きホール（生）

荷 姿 2.5kg

香りと風味が最も良い状態をそのまま真空加工。薄皮付きでヘーゼルナッツ本来の美味しさを味わえます。ロースト、チョコ掛けやトッピングなどでご使用いただけます。



皮むきホール（ロースト）

荷 姿 2.5kg

皮をむき、ヘーゼルナッツの自然な甘さ・美味しさを活かした、軽めの焙煎で仕上げています。芳醇かつ繊細なアロマ、カリッとした果肉の食感が好評です。



ローストパウダー

荷 姿 2.5kg

ローストしたヘーゼルナッツを、細かいパウダー状にしました。含まれる油分と程良い粘り、上品な香りとコクのある味わいは焼き菓子などにオススメです。



ローストペースト

荷 姿 1 kg

ローストしたヘーゼルナッツをなめらかなペースト状に仕上げています。100%の純粋なピエモンテヘーゼルナッツの美味しさをお楽しみいただけます。

賞味期限

製造後 24 カ月

保管方法

温度 20℃以下、臭いのない乾燥した冷暗所で保管

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

■ 本 社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991

FAX：06-6762-6780

TEL：03-6429-4050

FAX：03-6429-4051

TEL：090-6321-3476

FAX：011-588-6410

HP



Instagram



【★ 前田商店取扱商品】

材料 70個分

【① フォンドマルジョレーヌ】

(フレンチ天板 3枚分)

TPTノワゼット※	1080 g
薄力粉	60 g
A 卵白	675 g
グラニュー糖	270 g

【※ TPTノワゼット】

★アーモンド(皮むきホール)	270 g
★ピエモンテヘーゼルナッツ(皮付きホール)	270 g
粉糖	540 g

【② ガナッシュ】

生クリーム 35%	360 g
★CALLEBAUT 70-30-38 70.5% (ダーク)	240 g
★コールマン 発酵無塩バター	55 g

【③ クレームプラリネ】

生クリーム 42%	1200 g
★CALLEBAUTヘーゼルナッツプラリネ PRA	380 g
★コールマン 発酵無塩バター	95 g

【④ クレームバニキュ】

B 生クリーム 47%	1000 g
生クリーム 35%	200 g
グラニュー糖	130 g
★コールマン 発酵無塩バター	120 g
バニラオイル	5 g


CORMAN
SINCE 1935



コールマン 発酵無塩バター

荷 姿 2kg(シート)/10kg(ブロック)

厳選されたクリームから製造される低温殺菌乳の発酵無塩バターです。季節ごとに選定した最適な原料で作られた、素晴らしい味わいをご体感ください。



【製法】

【① フォンドマルジョレーヌ】

- ① Aでメレンゲをしっかりと立て、※TPTノワゼットと薄力粉を合わせたものを加え、混ぜ合わせる。
- ② 670gずつ、①の生地を分割して平らに伸ばし、170℃のオーブンで15～20分ほど、焼き色がつくまでしっかりと焼き上げる。
- ③ 焼き上がった生地が反らないように網などを乗せ、湿度50～60%程の環境で、一日休ませる。

【※ TPTノワゼット】

- ① アーモンドとピエモンテヘーゼルナッツを合わせて挽き、プードル状にする。
- ② ①に粉糖を加えよく混ぜる。

【② ガナッシュ】

- ① 温めた生クリームとカレボー®70-30でガナッシュを作る。
- ② 38～40℃くらいで無塩バターを加え、ラップをして室温で休ませる。

【③ クレームプラリネ】

- ① 生クリームを、少し緩めに立てておく。(6分立て)
- ② ヘーゼルナッツプラリネ、無塩バターをボールに入れ、湯煎で50℃くらいにしておく。
- ③ ①の一部を②に加え、一度温めた後、残りの①と分離しないように素早く混ぜ合わせる。

【④ クレームバニキュ】

- ① Bの材料を合わせ、緩めに立てる。(5分立て)
- ② 無塩バターとバニラオイルを湯煎にかけ、60℃くらいに温める。
- ③ ②に①を少し加え温めなおした後、残りの①と素早く混ぜ合わせる。

【組み立て・仕上げ】

- ① カードルに合わせてカットした生地(①フォンドマルジョレーヌ)を底に敷く。
- ② 休ませた②ガナッシュ(のぼしても分離しない程度に少し粘度がついた状態)を、サッと全体に薄くのばす。
- ③ ③クレームプラリネを流し、全体が平らになるようのばす。
- ④ 生地(①フォンドマルジョレーヌ)のをせ、④クレームバニキュを流し、全体が平らになるようのばす。
- ④ 一番上にくる生地(①フォンドマルジョレーヌ)は、焼き面が上になるようにのせて、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤ 冷凍庫から出し、切れるくらいの冷凍状態でカットする。

※画像はイメージです。