

レシピ監修



きょうの あかし
パティスリー・アカシエ - **興野 燈** シェフ

高校卒業後、新宿の「京王プラザホテル」で料理部門と菓子部門の経験を積み、その後銀座の「パティスリー・レカン」で修業。2002年にはフランスへ渡り、パリの「ストレー」や「ファビヤン・ルドゥー」、郊外の「ラトリエ・ドゥ・ショコラティエ」などで研鑽を重ね、2003年にはアルパジョンコンクールのショコラ部門で優勝を果たす。

その後、2007年に埼玉県浦和で「パティスリー・アカシエ」をオープンし、2018年には「アカシエ北浦和本店」を開業。

◆ 店舗情報：



HP



Instagram



X

● 北浦和本店

〒330-0061 埼玉県さいたま市浦和区常盤 10-6-11
TEL：048-829-7007

● 浦和店

〒330-0062 埼玉県さいたま市浦和区仲町 4-1-12
TEL：048-877-7021



北浦和本店



オーストラリア産 マカダミアナッツ

を使用したレシピをご紹介します！



スタイル 1S (ホール)

荷姿 1kg / 3kg / 11.34kg

丸粒タイプ(14~17mm)
生のままやローストなどにご使用頂けます。塩味をつけたスナックナッツやチョコレート掛けにも適しています。



スタイル 4 (二つ割)

荷姿 1kg / 3kg / 11.34kg

二つ割(ハーフ)タイプ(12~14mm)
製パン、焼菓子、お徳用スナックなどにも最適な使いやすく、食べやすいサイズ感です。



スタイル 7 (チップ)

荷姿 1.5kg

最も小さいチップサイズ(5~9mm)
扱いやすいため、クッキーやビスケット、パンの練り込みや、トッピングなど、幅広くご使用いただけます。

賞味期限

製造後 24 カ月

保管方法

直射日光を避け 15℃以下、湿度 60%以下の臭いのない冷暗所で保管

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



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



ー デリス マカダミア ー
Délice macadamia

低温ローストしたマカダミアナッツを使用した、香ばしさと風味を十分に楽しめるマカダミアナッツ風味のダックワーズ

レシピ監修：興野 燈 (ACACIER)

【★前田商店取扱商品】

材料 56個分

【① ダックワーズ・マカダミア】

(40×60cmフランス天板1枚分)

★マカダミアナッツスタイル7(チップ) … 300 g
粉糖 …………… 300 g
卵白 …………… 360 g
A グラニュー糖 …………… 100 g
乾燥卵白 …………… 4 g
クエン酸 …………… ひとつまみ

【② クレーム・ブルー・ヴァニエ】

★コルマン 発酵無塩バター …………… 450 g
20%加糖凍結卵黄 …………… 375 g
バニラシロップ …………… 413 g

【③ シロ・ヴァニエユ】

水 …………… 300 g
グラニュー糖 …………… 300 g
ゲースド・ヴァニエユ・セック …………… 3本

【④ ローストマカダミアナッツ】

★マカダミアナッツスタイル1S(ホール) … 適量
★マカダミアナッツスタイル7(チップ) …… 適量



【製法】

【① ダックワーズ・マカダミア】

- ① マカダミアナッツチップを細かく刻み、ロボクーブで粉糖と混ぜ合わせる。
- ② 卵白にAを全部入れ、ミキサーの最高速で泡立てる。
- ③ しっかりと泡立ったら①を②に入れ混ぜ合わせる。
- ④ シルパットに敷いた天板に高さ1cmになるように全体に薄く伸ばす。
- ⑤ ダンパーを開けた170℃のコンベクションオーブンで、約20分焼成する。

【② クレーム・ブルー・ヴァニエ】

- ① シロップと卵黄を湯煎で84℃まで温め、ミキサーで泡立てる。
- ② 20℃くらいに調温したコルマン発酵無塩バターをミキサーで泡立てる。
- ③ 27℃前後に冷めた①を②と合わせて、さらにミキサーで混ぜ合わせる。

【③ シロ・ヴァニエユ】

- ① 全部を一緒にして沸騰させる。

【④ ローストマカダミアナッツ】

- ① マカダミアナッツホール、チップをそれぞれ135℃のオーブンで8分程度ローストする。

【組み立て・仕上げ】

- ① シルパットに54.5cm×35.5cm、高さ4.5cmのカードルをセットする。
- ② ③シロ・ヴァニエユをアンビベした①ダックワーズ・マカダミアを敷く。
- ③ ②クレーム・ブルー・ヴァニエを絞り、④ローストマカダミアナッツのホールを散らす。
- ④ もう一回繰り返し、①ダックワーズ・マカダミアをのせ冷やし固める。
- ⑤ ④の周囲をカットして整え、④ローストマカダミアナッツのチップを周囲にまぶし、11.5cm×2.5cmに切り分ける。


CORMAN
SINCE 1955



コルマン 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。

※画像はイメージです。