

Pâte d'amandes

パート・ダイヤモンド

製作協力: ショコラティエ ラ・ビエール・ブランシュ
オーナーシェフ 白岩 忠志

Chef's Comment

アーモンドを挽いてペーストを作る際にトレハを加えると、油が出てくるのを抑え、ベタつかず、口溶けのよいペーストになります。甘味も抑えられ、アーモンドの味が前面に出てきます。

	アーモンド (マルコナ種).....	1000g
A	└ グラニュー糖.....	450g
	└ トレハ.....	50g
	└ 粉糖.....	200g
B	└ 転化糖.....	200g

作り方

- ① アーモンドを湯剥きし、ローラーで2～3回程度粗めに挽く。
- ② ①にAを加え、まぶすように合わせる。
- ③ ローラーで4回程度 (ややリボン状に落ちるまで) 挽く。
- ④ ミキサーに移し、Bを合わせる。
- ⑤ 加熱しながら攪拌する。

組み立て・仕上げ

- カリソン
レモンコンフィを加えたパート・ダイヤモンドをカリソン形に成形し、ガラス・ロワイヤルを塗ってオーブンで乾かす。
- トゥロン
パート・ド・ビスターシュとビスターシュのコンカッセ、チョコレートとオレンジコンフィ、コーヒーなどを、それぞれパート・ダイヤモンドに加えて生地のパリエーションを作り、好みの模様を組み立てる。周囲をプレーンのパート・ダイヤモンドで包み、表面に模様等を入れて全卵を塗り、200℃のオーブンで焼き色をつける。5～8mm程度にスライスして供する。



■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203
大阪支店 TEL.06-6537-9003
札幌営業所 TEL.011-271-2372
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090
名古屋営業所 TEL.052-963-5656
岡山営業所 TEL.086-274-7301
福岡営業所 TEL.092-473-8693

L'プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310
L'プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206
本社 TEL.086-224-4312