

# Provençal

## プロヴァンサル

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

パート・ダイヤモンド・クリュ	350g
〔A〕 トレハ	30g
〔A〕 ハチミツ	30g
全卵	230g
〔B〕 薄力粉	30g
〔B〕 コーンスターチ	30g
溶かしバター	100g
〔C〕 好みのフルーツコンフィ	150g
〔C〕 パステイス*1	30g
アーモンドダイス	
アプリコットのコンフィチュール	
グラス・ア・ロー	
アーモンドスライス	
ビスターシュの粗刻み	
*1：アニス風味のリキュール	

- ① やわらかくしたパート・ダイヤモンド・クリュにAを加えてビーターで攪拌する。
- ② 溶いた全卵を数回に分けて加え、攪拌する。
- ③ 少し立ってきたらBを加える。
- ④ 溶かしバターを合わせる。あらかじめなじませておいたCを加える。
- ⑤ バターを塗ってアーモンドダイスをまぶしておいた型に流し、170℃のオーブンで約30分間焼成する。
- ⑥ 型を外して一晩置き、アプリコットのコンフィチュール、グラス・ア・ローを塗ってオーブンで乾かす。アーモンドスライス、ビスターシュの粗刻みのグリエを飾る。

### Chef's Comment

トレハは澱粉老化を抑制し、保水性があるため、時間が経っても生地ソフト感を維持します。甘味料としてではなく、これらの効果を付与する目的でトレハを加えています。店ではすべての焼き物にトレハを使用しています。賞味期限は短い設定ですが、お客様の手に渡ってからの“保険”のためです。



◆NAGASHI TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

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

レプラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310

レプラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312