

# Paniers de TANUSHIMARU

パニエ・タヌシマル

製作協力:フランス菓子 16区 オーナーシェフ 三嶋 隆夫

## ● パータ・プリゼ

(100個分)

薄力粉	1600g
無塩バター	1280g
水	375g
卵黄	160g
A グラニュー糖	180g
塩	16g
トレハ	12g

### 作り方

- ① あらかじめ冷蔵庫で冷やしておいた薄力粉に、無塩バターをちぎって入れる。
- ② Aを合わせて一晩冷蔵庫に置いたものを①に加え、混ぜすぎないように注意しながらミキサーにかける。
- ③ バターの塊が少し残っている程度で止め、パットに移して冷蔵庫で一晩休ませる。
- ④ パインターで4つ折、3つ折をして冷蔵庫で休ませてから、生地に無理をさせないように休ませつつ2.3mm厚まで伸ばす。
- ⑤ φ10cmの抜き型で抜いて冷蔵庫で休ませる。φ5.7cm、h3cmのオリジナル型にフォンサーージュする。
- ⑥ 200℃のオーブンで空焼きする。生地の浮き上がりを押さえるためにアミなどをのせ、半焼き程度の状態(25分間程度を目安)でオーブンから出す。

## ● フラン

A 全卵	550g
グラニュー糖	150g
アーモンドプードル	450g
B パニラプードル*1	1.6g
パニラのさや*2	1.5g
生クリーム(48%)*3	500g

\*1: (横山香料株式会社)

\*2: 使用済みのパニラのさやを乾燥させ、ロボクープで挽いたもの

\*3: (オーム乳業株式会社)

### 作り方

- ① Aをミキサーにかけ、完全に泡立てる。
- ② ミキサーから外し、B、90℃程度まで熱をつけた生クリームを順に加えて合わせる。
- ③ 前記の空焼きしたプリゼに②を8分目程度まで絞り入れ、180℃のオーブンで17~18分間焼成する。
- ④ 型を外し、周囲の余分を取り除いて整える。

## ● 仕上げ

巨峰\*1

ハローデックス水溶液\*2

クレーム・シャンティイ\*3

\*1: 福岡県久留米市田主丸町産

\*2: ハローデックス1:水1

\*3: 生クリーム(48%) (オーム乳業株式会社)に8%加糖

- ① 巨峰の果皮を取り除き、ハローデックス水溶液にくぐらせる。
- ② クレーム・シャンティイを絞ったパニエの上に①を飾り、表面にジュレを塗る。
- ③ 中央にクレーム・シャンティイを絞って仕上げる。

## Chef's Comment

トレハを使うと、プリゼの食感がよくなり、ほろほろとした歯もろさが出てきます。水分移行を抑制するためフランを流して焼成しても食感が損なわれず、油のにじみ出し、乾燥なども抑えます。ハローデックスの水溶液で巨峰を下処理すると、変色を防いで香りも保ち、フレッシュ感をキープします。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「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

「プラザ岡山ラボ」 TEL.086-274-7310

「プラザ東京ラボ」 TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312