

Treha De Quatre Saisons "Hiver"

# Galette des Rois Pistache

ガレット・デ・ロワ・ピスターシュ

6台分



試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

フィユタージュにトレハを入れると、きれいに層ができ、サクサクと軽い焼き上がりとなります。デトランプを作る際に加えていますが、折って伸ばしたシートにトレハを振りかけても効果があります。

## フィユタージュ

A	薄力粉	375g
	強力粉	250g
	水	180g
	無塩バター(溶かし用)	125g
	食塩	15g
	トレハ	31.2g
	無塩バター(折り込み用)	300g

- ①Aでデトランプをつくる。トレハは食塩とともに水分で溶かす。
- ②デトランプでバターを包み、3つ折り6回行う。
- ③2mmの厚さに伸ばし、成形する。(1台につき2枚使用)

## クレーム・ダマンド・ピスターシュ

A	アマンド・ブードル(皮なし)	100g
	ピスターシュ・ブードル	100g
	粉糖	200g
	薄力粉	60g
	全卵	120g
	パート・ド・ピスターシュ	30g
	発酵バター	160g
	クレーム・パティシエール※1	160g
	キルシュ	4g

※1牛乳500g、卵黄100g、グラニュー糖75g、トレハ50g、薄力粉25g、コーンスターチ25g、バニラビーンズ1/2本で、通常の方法で仕込む。

- ①合わせてふるったAに全卵を加えてパート状にし、室温で柔らかくしたパート・ド・ピスターシュをポマード状にした発酵バターと混ぜ合わせる。
- ②クレーム・パティシエールと合わせて、キルシュを加える。

## フランボワーズ・ペパン

フランボワーズ	250g
フランボワーズジャム	500g
レモン果汁	9g

材料を合わせ、Brix64%まで煮詰める。

## 成形と焼成

- ①フィユタージュ1台につき、クレーム・ダマンド・ピスターシュを160g、フランボワーズ・ペパンを40g、絞る。
- ②成形後、上下をひっくり返し、上面にドレして、クープを入れる。
- ③200°Cのオープンで約60分間焼成する。
- ④グラサージュ(水500g、グラニュー糖600g、ハローデックス150g)を2回塗る。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。