

アーモンドと胡麻のフロランタン

製作協力：菓子工房オークウッド 横田秀夫シェフ

パイ生地

冷凍パイシート 1枚

パイ生地（冷凍パイシート使用）

1. パイ生地は厚さ2.5mm、大きさ560mm×340mmにカットし、一晚冷蔵庫で休ませる。
2. 180℃のオーブンで焼成する。途中で天板を重ね、しっかり色づくまで焼く。
3. 半分にカットする。

アパレイユ

バター 60g
グラニュー糖 80g
生クリーム 80g
はちみつ 25g
水飴 25g
アーモンドスライス 80g

アパレイユ

1. アーモンドスライス以外の材料を鍋に入れ、108℃まで煮詰める。
2. アーモンドスライスを加えて混ぜ合わせ、焼きあげてカットしたパイ生地のうち1枚の上に平らに広げる。
3. 180℃のオーブンで、きれいに色がつくまで焼く。

フランボワーズ ペパン

冷凍フランボワーズホール 200g
グラニュー糖① 125g
ハローテックス® 20g
トレハ® 75g
ペクチン 12g
グラニュー糖② 10g

フランボワーズ ペパン

1. 冷凍フランボワーズホール、グラニュー糖①、水飴、トレハを鍋に入れて沸騰させる。
2. ペクチン、グラニュー糖②を混ぜ合わせて1.に加え、1～2分間程度煮詰める。
3. 焼きあげてカットしたパイ生地のうち1枚の上に2.を広げる。
4. 3.の上に、アパレイユを広げて焼きあげたパイをのせる。



Chef's comment

☆ジャムの水分がパイに移らないようにジャムの糖度を上げる必要があるが低甘味に抑えるためにトレハの使用は有効である。

「トレハ」「ハローテックス」は日本における林原の登録商標です。