

じゃがいもサブレ

【トレハ®の効果】

- ① ダマンド生地のしっとり感が持続します。
- ② サブレのサクサク感が向上します。

【トレハ配合目安】

ダマンド生地：砂糖の30～35%置換
サブレ生地：砂糖の15～20%置換



材 料

【ダマンド生地】（25個分）

バター（食塩不使用）	60g
グラニュー糖	30g
全卵	35g
卵黄	6g
トレハ®	15g
塩	1.2g
サワークリーム	5g
じゃがいもペースト※1	150g
スキムミルク	6g
アーモンドパウダー	50g

【サブレ生地】（50枚分）

バター（食塩不使用）	135g
グラニュー糖	50g
トレハ®	10g
卵黄	40g
じゃがいもペースト※1	60g
薄力粉	210g
白双糖	35g
ドレ	適量

【仕上げ材料】

洋生ホワイトチョコ	250g
カカオバター	50g

※1 ジャガイ目を皮付きのまま上火200℃/下火200℃のオーブンで約35分間焼成し、熱いうちに皮をむいて裏漉しする。

※2 シェブロン：内径4.5cm×厚さ7mmの丸型

作 り 方

〈ダマンド生地〉

- ① バターを軟らかくし、グラニュー糖を加え、混ぜる。
- ② 全卵、卵黄にトレハ、塩を加え混ぜ溶かす。
- ③ ①に②を少しずつ加え混ぜる。
- ④ サワークリーム、じゃがいもペーストを加え混ぜる。
- ⑤ スキムミルクとアーモンドパウダーを粉体混合し、④に混ぜ合わせる。
- ⑥ シェブロン※2に刷り込んで成型し、上火200℃/下火200℃のオーブンで約13分間焼成する。

〈サブレ生地〉

- ① バターを軟らかくし、グラニュー糖、トレハを加え混ぜる。
- ② 卵黄を混ぜ合わせ、じゃがいもペーストを加え混ぜる。
- ③ 薄力粉を加え混ぜ、粉っぽさがなくなる直前に白双糖を加え混ぜ、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 1.5mm～2mm厚に延ばし、丸抜き型（#7）で抜き、天板に並べる。
- ⑤ 表面にドレして上火180℃/下火180℃のオーブンで、約10分間焼成する。

〈組み立て〉

- ① 洋生ホワイトチョコを湯煎で溶かし、カカオバターを加えて濃度を調整する。
- ② 焼き上がったダマンドの全体にチョコを付け、サブレでサンドする。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。