



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	サブレマンディアン		
コラボ企業	正栄食品工業(株)		
特徴	フランスのチョコレート菓子・マンディアンをイメージしたピスタチオのチョコレートにキャンディングナッツをトッピング。フィッグのプチプチ食感が新しいサブレです。		
コラボ製品	DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		ピスタチオペーストT
	フィッグペースト		ナパージュヌートル
	キャンディングアーモンド4割皮付		キャンディングUSクルミLSP
材料	20	個分	
【サブレ】			【ショコラピスターシュ】 1個10g
NZ産食塩不使用グラスフェットバター		50g	パータグラッセ (ホワイト) 150g
塩		1g	ピスタチオペーストT 50g
粉糖		28g	
全卵		15g	【ミックスナッツ】 1個5g
強力粉		80g	キャンディングアーモンド4割皮付 40g
DIプレミアム皮ムキアーモンドパウダー		23g	キャンディングUSクルミLSP 40g
ベーキングパウダー		1g	USピスタチオ2mmオン 20g
【パートフィッグ】		1個4g	・パータグラッセ (ホワイト) 適量
フィッグペースト		50g	
ナパージュヌートル		30g	
作り方			
【サブレ】			
①柔らかくしたバターに塩、粉糖を混ぜ合わせる。			
②全卵を少しずつ加えながら混ぜる。			
③ふるった粉類を入れてさっくりと合わせてひとまとめにし、冷蔵庫で休ませる。			
④2mmの厚さに伸ばして直径4.5cmの型で抜き、160℃のオーブンで約15分焼成する。			
【パートフィッグ】			
フィッグペーストを柔らかくし、ナパージュヌートルと合わせる。			
【ショコラピスターシュ】			
パータグラッセを溶かし、ピスタチオペーストTと合わせる。			
【ミックスナッツ】			
全てのナッツを合わせ、よく混ぜる。			
【組み立て】			
①焼成したサブレにパータグラッセを塗り、パートフィッグを平らになるよう絞る。			
②直径5.5cmのセルクルに①を置き、ショコラピスターシュを絞り入れる。			
③固まる前にミックスナッツをまんべんなく散らす。			