

## パート・ア・クロワッサン

コクがあり甘すぎない生地です。  
フィリングを変えて4種類の味が楽しめます。



### 【配合】

	ベーカース%
ポーラスター	80
黒小麦(黒貴妃)	20
グラニュー糖	8
粗塩	2
脱粉	3
トレモリン	3
バター	5
生イースト	4
水	42
折込み用バター	65

ミキシング L7  
(ミキシングは機械捏ねの場合の表示です。)  
L:低速、M:中速、H:高速

捏ね上がり温度 20度  
発酵 30分 生地温20℃→0℃  
3つ折り3回

### 【生地の作り方】

- 1 折込み用バター以外の材料を合わせ軽く捏ね、冷蔵庫で休ませます。
- 2 折込み用バターを厚さ約1cmの四角形に形を整えます。冷やしておいた生地をのばし、バターをきっちりと包みます。麺棒もしくは機械にかけて薄くのばし、3つ折りにします。
- 3 向きを90度変えて再びのばして3つ折りにします。もう一度繰り返し、3つ折りを合計3回行います。冷蔵庫で休ませます。

### 【成形・焼成】



ショソンマロン

#### 〈フィリング〉

ブリオッシュのあまり生地(焼いて切り落としたもの)  
モンペースト  
栗(渋皮つき)

- 1 ブリオッシュの生地は5mm位に薄くスライスし、ブランデーをふりかけておきます。モンペーストは15%のガムシロップを加えてのばしておきます。
- 2 3つ折を3回行って休ませておいた生地を厚さ約2.5mmにのばし、楕円形の抜き型で抜きます。
- 3 ブリオッシュ生地にモンペーストを塗り、溶かしバターをぬった生地のにせます。栗をのせ、半分に折って閉じます。



4 ホイロは短めにとり、塗り卵をぬってクーブを数本入れて焼きます。



### ショソソナポリタン

〈フィリング〉

(クレームダマンド)

発酵バター 100g  
粉糖 100g  
アーモンドプードル 100g  
フランブードル\* 10g  
ラム酒 17.5g  
卵 60g

\*フランブードル…澱粉質のもので、香りづけや固めるなどの作用があります。

〔作り方〕

発酵バターをやわらかくし、粉糖を加えて泡立てます。卵を加えてませ、ラム酒も加えます。最後にアーモンドプードルとフランブードルを加えてしっかりと合わせます。

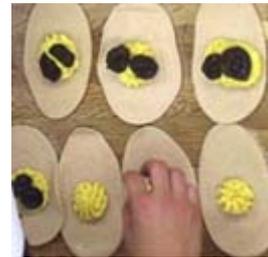
・ (ブルーンのコンポート)

・ 水 500cc  
・ グラニュー糖 300g  
・ アールグレイティーパック 1.5パック  
・ ブルーン(セミドライ) 250g  
・ マンダリン・ナポレオン 12.5g

・ [作り方]

・ 鍋に水、グラニュー糖、ティーパックを入れてひと煮立ちさせます。ブルーンを入れて弱火にかけ、やわらかくなったら火をとめます。ナポレオンを加えて冷まします。

- 1 3つ折を3回行った生地を端から巻いて棒状にし、冷蔵庫で休ませます。
- 2 1つ45gに分割します。軽く手で平らにつぶしてベンチタイムを取ります。こうして押しておくことでのばしやすく、また巻いた層もでやすくなります。
- 3 楕円形になるように麺棒でのばします。クレームダマンドを絞り、ブルーンのコンポートを2~3個のせ、半分に折って閉じます。
- 4 ホイロをとり、焼き上げます。表面にフォークを置き粉糖をふってフォークのあとをつけます。



### ハニーローストピーカンナッツ

〈フィリング〉

ハニーローストピーカンナッツ(市販)

- 1 3つ折を3回行い、休ませておいた生地を厚さ4mmにのばします。
- 2 生地の半分にハニーローストピーカンナッツをまんべんなくのせ、二つに折って生地をかぶせ閉じます。軽くのばして平らにします。
- 3 縦に細長くカットしねじります。(約45g)軽く丸めて型に入れます。
- 4 ホイロをとり、焼き上げます。柔らかくしたフォンダンとハニーローストピーカンナッツで飾ります。





## ポワールピスターシュ

〈フィリング〉

### (クレームダイヤモンドピスターシュ)

発酵バター	100g
粉糖	100g
アーモンドプードル	100g
フランプードル	10g
キルシュ	6g
パータピスタチオ	18g
全卵	60g
洋梨(缶詰)	適量

〔作り方〕

発酵バターを柔らかくし、粉糖を加えて泡立てます。ほぐした全卵を少しづつ加えます。パータピスタチオにキルシュを加えて混ぜておいたものを加えます。ふるったアーモンドプードルとフランプードルを加えて混ぜます。

- 1 切り落とした生地をひとまとめにし、約1mmの厚さに薄くのばします。
- 2 クレームダイヤモンドピスターシュを薄くぬり、洋ナシをうすくスライスしたものをのせ手前から巻いていきます。天板にのせ、ホイロをとって焼きます。
- 3 焼きあがったら粉糖をふり、バーナーで焦がして表面をキャラメリゼします。真ん中に定規などをあてて粉糖をふり、スライスしたピスタチオを飾って仕上げます。

