



ビュレフェール リシャール ドルフェール氏

配合 (%)

小麦粉（テロワール）	100
アーモンドプードル（皮付き）	75
ベーキングパウダー	1.3
粉糖	63
蜂蜜	25
全卵	25
卵黄	30
バター	75
カレンズ	75

グラサージュ

フォンダン	100
ラム酒	26

工程

1. バター、蜂蜜、粉糖、アーモンドプードルをビーターで混合する。
（低速2分中低速2～3分）
2. 全卵、卵黄を添加し十分に攪拌混合する。
（中高速4～5分）
3. カレンズ、小麦粉を添加する。
（低速1～2分）
4. 必要に応じて木ベラ等で補助的な攪拌混合を行う。
（ボールの底の粉溜りを生地に馴染ませることが目的）
5. ベーキングシートを敷いた天板に、絞り袋で生地を絞る。
生地の絞り尻のとんがり是指で抑える。
（口金15号使用、6取り天板に6×9ヶ程度、生地直径3cmが目安）
6. 180℃～190℃で10分程度焼成する。
（生地表面が多少白くても、下火焼成が十分であれば焼成終了）
7. 成直後、製品が熱いうちに、製品表面にグラサージュ（ラム酒で溶かしたフォンダン）を刷毛塗りする。
8. 製品の日持ちの目安は10日間くらい。
9. 量り売りが基本。

グラサージュ

1. フォンダンを40℃に湯煎する。
2. 1にラム酒を混合する。
3. 焼成直後の製品にグラサージュを刷毛塗りする。
※グラサージュを再利用する際は加温するとよい。