



ダクワーズ オー レザン

ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオブロマ 土屋 公二氏

配合 (90コ分/g)

パート

冷凍卵白	1333
グラニュー糖	400
粉糖	600
アーモンドプードル	1000
ココナッツファイン	100
パインフリーズドライ	少量
粉糖	40

クレーム

バタークリーム	450
レーズン・コンセントレート	23
カリフォルニア・レーズン	150
コアントロー	45

工程

1. 冷凍卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
2. 粉糖とアーモンドプードルと一緒にふるい加える
3. ココナッツファインを加える
4. パインフリーズドライを加える
5. 型に絞り、平らにして、粉糖を2回ふり、焼成
(170℃/13~15分)
6. バタークリームにレーズン・コンセントレート、カリフォルニア・レーズン、コアントローを混ぜる
7. 焼き上がったパートに丸口金で絞り、サンドする