【配量】

オレンジコンフィ150 g	ドライメロン
水······ 50 g	クエン酸······2 g
アプリコットリキュール 50 g	

▼【製法】

▶全ての材料を合わせて加熱して冷 却し、バーミックスで粉砕する







▼● 離形油を塗った型にパートを半量程絞り入れ、冷やしたガル ニチュールを絞る



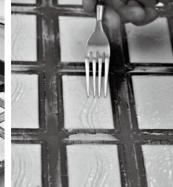








▼3 冷凍加糖卵黄に牛乳(配量外)を加えて2の表面に塗り、模 様を付ける







▼4 170℃のオーブンで、約25分間焼成する





サクサクほろほろと崩れる口溶けは、 ライメロンの粒々が真夏を感じさせてくれる一品。 タ とバニラの風味が、爽やかなオレンジの酸味とマリアージ ケイクとサブ レのような食感。 ュ

パート

【配量】

発酵バター……346 g 冷凍加糖卵黄 (20%) · · · · · · · 177 g バニラコンサントレ……5g ジュペバニラ(ナリヅカコーポレーション扱い) …5 g

アーモンドプードル····· 96 g

薄力粉(アフィナージュ/日本製粉扱い) 312	g
粉糖 142 :	g
BP (白) ················4 ;	g
塩2	g
ラム8	g

▼【製法】

▼1 アーモンドプードル、 薄力粉、粉糖、BP、塩を合 わせ、バターを混ぜ合わせる









続きは本誌で