

ナッツを活かしたパーツ①

プラリネアマンド

同パーツには、和泉氏が品種や産地だけでなくパッキング方法や保管場所など、

あらゆる観点から厳選したマルコナ種のアーモンドを使用している。

酸化が進みにくく強い旨味を保持できるため、アーモンドは皮付きの状態です。

今回の活用法以外にも、ダックワーズ等にそのまま挟んだり、クリーム・オ・ブールに混ぜたりして使用している。

▼【配量】

皮付きアーモンド…………… 400 g アーモンドオイル…………… 39 g
グラニュー糖…………… 300 g

▼【製法】

- ① 皮付きアーモンドを 150℃で 20～30 分間ローストする



② ①を網にかけ、皮が半分残るくらいに皮むきする



OAR (オール)

*制作=和泉 光一

*協力=アステリスク (東京・渋谷区)

バリエーション豊かなアプリコットのパーツと、
ノワゼットやアーモンドを使用したパーツを何層にも重ねた
和泉氏のスペシャリテ。

アプリコット、ナッツ、ショコラが調和している。

*600mm×400mmカードル1枚分