

【製法】

▼① ローマジパン、糖類を合わせ、卵類を数回に分けて加えて立てる



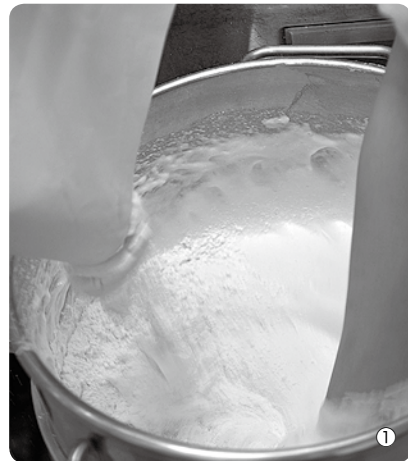
▼② 卵白、糖類でメレンゲを作り、①に加え混ぜる



※卵類は合わせてほぐして裏ごしして、殻やカラザなどを除いて使用する

▶③ 篩った薄力粉を混ぜ合わせる (①)

▶▼④ ロール紙に伸して天板に移し、230℃のオーブンで約6分間焼成する (②～⑤)



① ビュッシュ・マロン



ビスキュイダマンドをマロンシャンティにマロンラムをちらして巻き上げ、濃厚なマロンクリームでクラシカルなデザインのビュッシュドノエルに仕上げた一品。二つのクリームを使い分け、軽さと奥深さを持たせた名工ならではの味わい。



● ビスキュイダマンド

【配量】

ローマジパン	300 g
転化糖	20 g
トレハA	60 g
上白糖	100 g
全卵	3 個

卵黄	8 個
薄力粉	190 g
卵白	250 g
グラニュー糖	30 g
トレハB	14 g