

ビスキュイ ジョコンド ノワゼット

【配量】 フランス天板×3枚分

アマンドプードル	200 g
グラニュー糖	50 g
ノワゼットTPT (自家製)	100 g
中強力粉	70 g
全卵	400 g
トリモリン	20 g
無塩バター	50 g
卵白	250 g
グラニュー糖	160 g
ノワゼット (ローストして刻む/3mm)	80 g

【製法】

- 1 アマンドプードル、グラニュー糖、TPT、中強力粉、全卵、トリモリン、バターを合わせて、ロボクーブで回して熱を付ける。
- 2 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作って①に合わせ、ノワゼットを加えて混ぜ合わせる。
- 3 天板に均し、200℃のオーブンで約7分間焼成する。
※ノワゼットTPTは、ローストしたヘーゼルナッツと砂糖を同割で挽いたもの

クレーム オブール

【配量】

グラニュー糖	500 g
水	130 g
卵黄	200 g
無塩バター	1000 g

【製法】

- 1 グラニュー糖、水を合わせて煮詰め、シロップを作る。
- 2 卵黄に①を加えて泡立て、バターを加えてさらに立てる。

クレーム アプリコ

【配量】

クレームオブール (前記)	900 g
アルザスアプリコトリキュール	30 g
セミドライアプリコット (5mm角カット)	300 g
アプリコットカット	480 g

【製法】

- 1 予め、セミドライアプリコットをリキュールに浸けておく。
- 2 クレームオブールに①とアプリコットカットを加えて混ぜ合わせる。

クレーム ノワゼット

【配量】

クレームオブール (前記)	900 g
ノワゼットTPT (自家製)	160 g

【製法】

- 1 クレームオブールにノワゼットTPTを加えて混ぜ合わせる。

アンビバージュ

【配量】

水	60 g
シロップ (30ボーメ)	60 g

アルザスアプリコットリキュール	60 g
-----------------	------

▼【組み立て・仕上げ】

- 1 焼成後、冷却させたジョコンド生地アンビベシ、クレームアプリコを300gずつナッベして巻き、冷凍庫で固化させる。
- 2 固化させた①に、クレームノワゼットを塗って10

- 3 mmずらして斜めに50mmにカットする (10個×3本)。
- 4 キャラメリゼしたヘーゼルナッツ、焼き目を付けたアプリコット、着色したクレームオブール (各配量外)などを飾り仕上げる。

Petit Noël Abricot プチ ノエル アプリコ

◎制作=浅川由紀

◎協力=パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ (東京・日野市)



入社5年目の浅川さんは、東京都出身。

お母さんの手作りおやつの影響で、製菓系の専門学校を卒業してキャリアをスタート。

アプリコットの酸味とヘーゼルナッツの香ばしさを組み合わせ、しつかりした生地で巻き上げた濃厚な味わいのビュッシュドノエル。

お一人様サイズというが、大きなサイズに仕上げて「カワイイ」が光るデザイン。

Merry Christmas
from Yuki Asakawa

