

フランピスターシュ

7・5×4タルト型 10個分

【配合】

A. パータブリゼ

薄力粉	360 g
グラニュー糖	190 g
塩	4 g
水	70 g
バター	200 g

B. プラリネピスターシュ

グラニュー糖	100 g
ピスターシュ	100 g

C. クレームドピスターシュ

牛乳	600 g
グラニュー糖	130 g
卵黄	120 g
バニラ	0・3 g
クレームブードル	30 g
クレームドピスターシュ	60 g
クリーム38%	20 g

【製法】

- 全ての材料をフードプロセッサーに入れひととまりにする。2mmに伸ばし、抜き型で10枚抜く。タルト型にフォンサーディする。170℃のオーブンで空焼きする。
- グラニュー糖を121℃まで煮詰め、ピスタチオを入れキャラメリゼし、ロボクーブでペースト状にする。
- パーティシエールを仕込む要領で仕込みを行う。

【組み立て・仕上げ】

空焼きしたタルトにプラリネピスターシュをコルネで絞り、クレームドピスターシュをタルトの高さまで流し込み、170℃のオーブンで14分焼成する。表面にナパージュと粉糖を振り、ピスタチオを飾ります。

【総評】

フランス菓子のフランを現代風にアレンジしたお菓子になります。

触感を柔らかくし、ピスターシュを加え高級感漂うお菓子に変更しています。ペーストを変更したり、柑橘類、和素材を取り入れると多様なバリエーションのフランが出来ますので試して見てください。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 中川 昌幸 教師