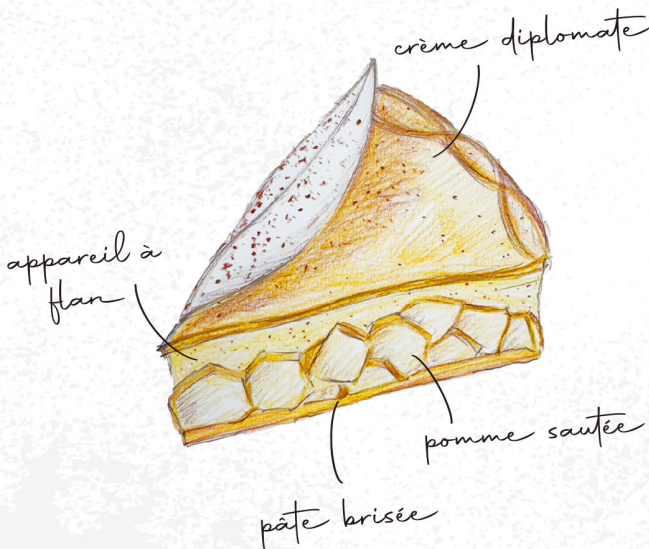


Flantin

フ ラ ン タ ン



ShoEi



Flantin

フ ラ ン タ ン



① パータブリゼ	pâte brisée (Φ19 cmセルクル 3 台分)	配合 (g)
小麦粉	・・・	240
塩	・・・	3
グラニュー糖	・・・	35
Flechard 発酵バター	・・・	190
水	・・・	45

② 塗り卵	dorure	配合 (g)
卵黄	・・・	20
卵白	・・・	10
グラニュー糖	・・・	2

③ りんごのソテー	pomme sautée	配合 (g)
グラニュー糖	・・・	200
冷凍果実 ポム・グラニー キューブ	・・・	1000
J-forte バニラ NARIZUKA	・・・	6

④ デイプロマツト	crème diplomate	配合 (g)
牛乳	・・・	100
J-forte バニラ NARIZUKA	・・・	1.8
卵黄	・・・	40
グラニュー糖	・・・	25
コーンスターチ	・・・	7
脱脂粉乳	・・・	5
ゼラチン	・・・	1.5
水	・・・	10
シャンティ(10%加糖)北海道純生クリーム35 Takanashi Milk	・・・	180

⑤ アパレイユフラン	appareil à flan	配合 (g)
グラニュー糖	・・・	65
牛乳 Takanashi Milk	・・・	330
北海道純生クリーム 35 Takanashi Milk	・・・	120
バニラ 2 本	・・・	2 本
J-forte バニラ NARIZUKA	・・・	3
卵黄	・・・	60
卵白	・・・	15
小麦粉	・・・	20

⑥ 飾りと仕上げ	décoration et finition	配合 (g)
シナモン		

■ SICOLY ■ ShoEi ■ 協賛メーカー

©SHOEI FOODS 2026

LES TROIS CHOCOLATS

Flantin

フ ラ ン タ ン

製 法

① パータブリゼ *pâte brisée*

1. 予め小麦粉、塩、砂糖を冷やしておき、発酵バターはボマード状にしておく
2. 1 をミキサーに入れ、ある程度全体が混ざったら水を加える
3. 6mmの厚さで押し、Φ19cmのセルクルで抜く
4. 1度冷凍して、170度のオーブンで20分焼成
5. その後塗り卵をし、再度10分焼成

③ りんごのソテー pomme sautée

1. 砂糖をキャラメリゼして、ポムグラニーキューブとバニラペーストを加え水分が飛ばまで煮詰める
2. Φ16cmのセルクルに200g敷き、冷凍する

④ デイプロマツト crème diplomate

1. 牛乳にバニラを入れ沸かす
2. 卵黄、砂糖、コーンスターチ脱脂粉乳をよく混ぜる
3. 沸いた牛乳を2に入れて沸騰するまで炊く
4. 3 にふやかしたゼラチンを入れてよく混ぜ、冷蔵庫でよく冷やす
5. 生クリーム(10%加糖)を立てる
6. カスタードクリームをよくほぐして、生クリームと合わせる

⑤ アパレイユフラン appareil à flan

1. 砂糖をキャラメルにして、沸かした牛乳と生クリームで止める
2. 1にバニラとバニラペーストを加える
3. 卵と粉を混ぜ合わせたものに2を加え、沸騰させる

⑥ 飾りと仕上げ décoration et finition

1. Φ18cmのセルクルに、焼いたブリゼを敷き込んで、その上に冷凍しておいたりんごソテーをのせる
2. その上にアパレイユフランを流し170℃で14分焼成
3. 一晩冷蔵庫で冷やす
4. カットしてフランの上にディプロマツトをマツトのをせシナモンを軽く振りかける

©SHOEI FOODS 2026

LES TROIS CHOCOLATS