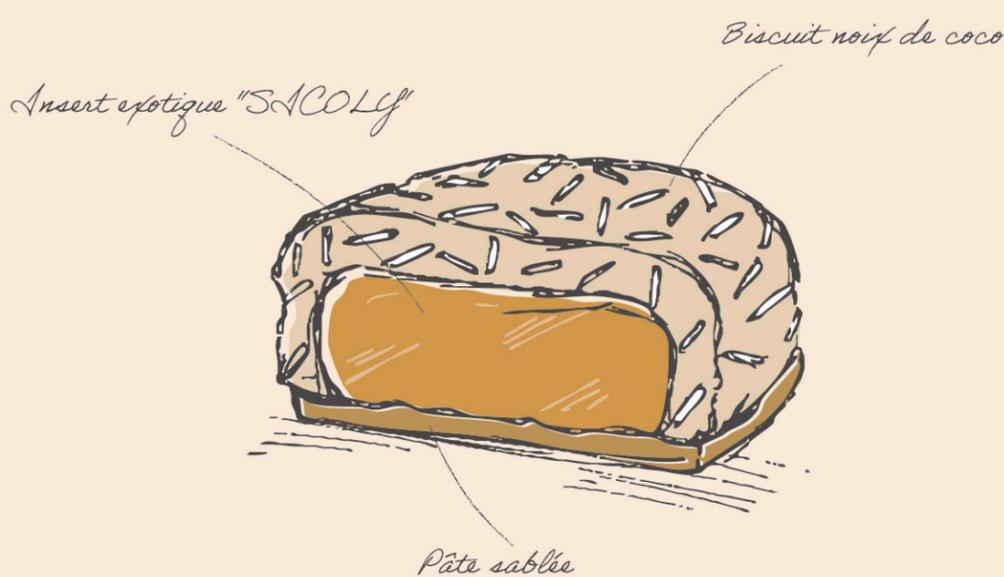


Biscuit fruité du goûter exotique QB SICOLY 2025

ビスキュイフリユイドグテエキゾチック



Quentin Bailly

Biscuit fruité du goûter exotique QB SICOLY 2025

ビスキュイフリユイドグテエキゾチック



EXOTIQUE
冷凍アンセール エキゾチック

Montage / 組み立て

- i. パータサブレノワゼット 240g
冷凍アンセール エキゾチック
[SICOLY] 120g
 - ii. ビスキュイアマンドココ 360g
ココナッツファイン
[ShoEi] 12g
-
- i. パータサブレノワゼット
240g Pâte sablée noisette
-
- 無塩バター [ShoEi] 60.9g
 - 粉糖 35.5g
 - アーモンドパウダー プルミエ
[ShoEi] 10.2g
 - ヘーゼルナッツパウダー
[ShoEi] 5.1g
 - ヘーゼルナッツブラリネ
[ShoEi] 5.1g
 - 全卵 20.3g
 - 塩 1g
 - バニラエクストラ
[NARIZUKA] 0.3g
 - 薄力粉T55 101.6g

ii. ビスキュイアマンドココ

360g Biscuit amande/coco pour biscuit fruité exotique

- 粉糖 90.9g
- ココナッツファイン
[ShoEi] 15.1g
- アーモンドパウダー プルミエ
[ShoEi] 75.7g
- バニラペースト
[NARIZUKA] 0.4g
- 薄力粉T55 18.9g
- 卵白 113.6g
- グラニュー糖 45.4g

© SHOEI FOODS 2025

Recette

ビスキュイフリユイドグテエキゾチック

i. パータサブレノワゼット

- ① 柔らかくした無塩バター、薄力粉T55をミキサーボウルに入れ、ビーターでそばろ状になるまで混ぜる。
- ② 粉糖、アーモンドパウダー プルミエ、ヘーゼルナッツパウダー、ヘーゼルナッツブラリネ、全卵、塩、バニラエクストラを合わせたものを一気に入れてまとめ上げる。
- ③ 冷蔵庫で一晩休ませ、2mmに押しセルクルで抜いたらコンベクションオープンで150°C 20分焼成する。

ii. ビスキュイアマンドココ

- ① 卵白、バニラペーストをミキサーボウルに入れ、グラニュー糖を2~3回に分けて入れながら立てる。
- ② 粉糖、ココナッツファイン、アーモンドパウダー プルミエ、薄力粉T55を加え、ゴムベラでゆっくりと生地が落ちるくらいまで混ぜる。

Montage / 組み立て

- ① 7cmの小判型セルクルの内側にオイルを塗り、シリコンペーパーを貼り付ける。
- ② i. パータサブレノワゼット、を置き、ii. ビスキュイアマンドココを1cmの口金で①の型に絞り入れる。(1個25g)
- ③ 冷凍アンセール エキゾチック (3cm×4.5cm) を入れ、ii. ビスキュイアマンドココを再度絞り入れる。
- ④ ココナッツファインをふり、コンベクションオープンで170°C24分(ダンパー開)焼成する。

© SHOEI FOODS 2025