

## 平成12年 菓子・洋菓子・デザート 新製品開発テクニカルセミナー



### タルト・ノワゼット・レザン

菓子工房 T.Yokogawa 横川 哲也氏

#### 配合 (g)

##### バート・サブレ

有塩バター	450
無塩バター	450
粉糖	900
全卵	324
薄力粉	720
バニラ	適量

##### グラサージュ・レザン

レーズン・コンセントレート	100
カソナード	16
生クリーム (45%)	15
レモン皮	適量
シナモン	適量
ナページュ	300
水	100

##### クレーム・ノワゼット

有塩バター	250
グラニュー糖	150
全卵	250
蜂蜜	50
アーモンドプードル	140
ヘーゼルナッツプードル	100
薄力粉	25
ラム酒	30
レーズンペースト	30

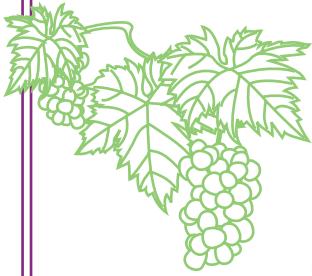
##### ムース・ノワゼット

ジャンドゥジャ・ノワゼット	350
クーベルチュール (スイート)	80
生クリーム (38%)	120
パートーボンブ	140
生クリーム (38%)	600
板ゼラチン	10
カリフォルニア・レーズン	300



カリifornia・レーズン協会

# タルト・ノワゼット・レザン



## 工程

### パート・サブレ

- 通常の製法で仕込む。

### クレーム・ノワゼット

- 通常の製法で仕込む。

### グラサージュ・レザン

- レーズン・コンセントレーント、カソナード、生クリーム、レモン皮を火にかけ、シナモンを加える。
- 1のピューレ50gとナバージュ、水を火にかける。

### ムース・ノワゼット

- 生クリームを温めゼラチンを加え、ジャンドゥジャ・ノワゼット、クーベルチュールをあわせる。
- パーター・ボンブを作りあわせる
- 泡立てた生クリームとあわせる。

### 成形

- タルトリングにパートサブレを敷き、クレーム・ノワゼットを絞り、カリフォルニア・レーズンをちりばめ170度のオーブンで焼き上げる。
- ムース・ノワゼットを流し込み冷やし固める。
- グラサージュ・レザンを流す。

