



サンマルク

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ 藤生 義治氏

配合 (g)

ビスキュイ・ジュコンド

タンブントアン	375
全卵	300
卵白	200
グラニュー糖	35
薄力粉	50
バター	40

シャンティ・ショコラ

生クリーム	1リットル
チョコレート	500

クレーム・シャンティ

生クリーム	1リットル
砂糖	80
ザンテ・カランツ	200

パートボンブ

牛乳	50
水	50
グラニュー糖	400
全卵	400
バター	100

工程

ビスキュイ・ジュコンド

通常のビスキュイ・ジュコンドを焼く

パートボンブ

牛乳、水、グラニュー糖を沸騰させ、全卵の中に混ぜ入れ強火で炊き、バターを入れる

1. ビスキュイ・ジュコンドにパートボンブを塗り、表面をキャラメリゼする
2. シャンティ・ショコラ、ビスキュイ・ジュコンド、ザンテ・カランツ入りのクレーム・シャンティの順に組み立てる

焼成温度

200℃

焼成時間

12分