

Pate croquante

aux Mangues et Pêche

2022
Summer

断面図



白桃

クレームシャンティー

マンゴークリーム

ダイヤモンド

フィロペストリー

— マンゴーピーチパリパリパイ —

軽い食感が楽しめる夏のフレーバー満載のピーチパイ。

生地とクリームがマンゴーテイスト、マンゴーと桃が夏にぴったりの味わいとなっています。

配合

【A 生地】	【C クレームシャンティー】
無塩バター……………95g	生クリーム……………200g
グラニュー糖……………90g	グラニュー糖……………20g
全卵……………100g	合計……………220g
薄力粉……………80g	
アーモンドパウダー……………30g	やわらか白桃 2つ割 1号缶……………300g
ベーキングパウダー……………3g	ナパージュ……………100g
アルフォンゾ マンゴーピューレ……………70g	ミント……………3g
プロフェッショナルスキーズ……………5g	アントニオ フィロペストリー……………3枚
合計……………473g	溶かしバター……………適量
【B マンゴークリーム】	※約 6 個分
アルフォンゾ マンゴーピューレ……………100g	
卵黄……………60g	
グラニュー糖……………100g	
薄力粉……………30g	
牛乳……………200g	
合計……………490g	

作り方

- ① 解凍したアントニオ フィロペストリーに溶かしたバターを塗ったものを3枚重ね、シートを6等分にカットする。
- ② カットしたアントニオ フィロペストリーのそれぞれの辺に切込みを入れ、マフィン型にひだを重ねながら敷き込む。
- ③ バターとグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜたら、アーモンドパウダーを混ぜる。
- ④ 溶き卵を少しずつ混ぜ、乳化させ、アルフォンゾ マンゴーピューレ、プロフェッショナルスキーズを混ぜる。
- ⑤ 篩った粉類を混ぜ、②にしぼり 180℃、25分焼成する。
- ⑥ 卵黄、グラニュー糖を混ぜ、薄力粉を混ぜる。
- ⑦ 牛乳を沸かし、⑥を加えクレームパティシエールを炊き、アルフォンゾ マンゴーピューレを混ぜ、冷やす。
- ⑧ 粗熱をとった⑤に⑦を絞り、クレームシャンティーを絞る。
- ⑨ やわらか白桃 2つ割を乗せ、ミントとピスタチオを飾り、完成。

使用原材料

三和缶詰 やわらか白桃 2つ割 1号缶

国産白桃で培った追熟管理技術を中国で再現し、柔らかくに仕上げた製品です。



原材料：白もも、砂糖／酸味料、酸化防止剤（V.C）

原産国：中国 原料原産地：中国

荷姿：1号缶（28～36ヶ）×6



アントニオ フィーロペストリー

通常のパータ・フィロに比べ、剥がしやすく、破れが少ないため、作業性が良く、ロスなく使用できます。2～6枚を重ねて使うと、さらにパリパリ感が出せます。



原材料：小麦粉、でん粉、食塩、植物油／リン酸Ca

原産国：オーストラリア

荷姿：375g×12



ポッカサッポロ アルフォンゾ マンゴーピューレ



フレッシュな香り、味が特徴の

インド産アルフォンゾマンゴー 100%のピューレです。

原材料：マンゴー

原産国：インド

荷姿：1kg×12

pokka Sapporo

ポッカサッポロ

プロフェッショナルスイーツ シチリアレモン果汁 100%



シチリア産レモン果汁 100%。

レモンを搾った瞬間のようなおいしさを再現した、
香料、保存料無添加の濃縮還元 100%レモン果汁です。

原材料：レモン

原産国：日本

荷姿：1ℓ×6本

pokka Sapporo