

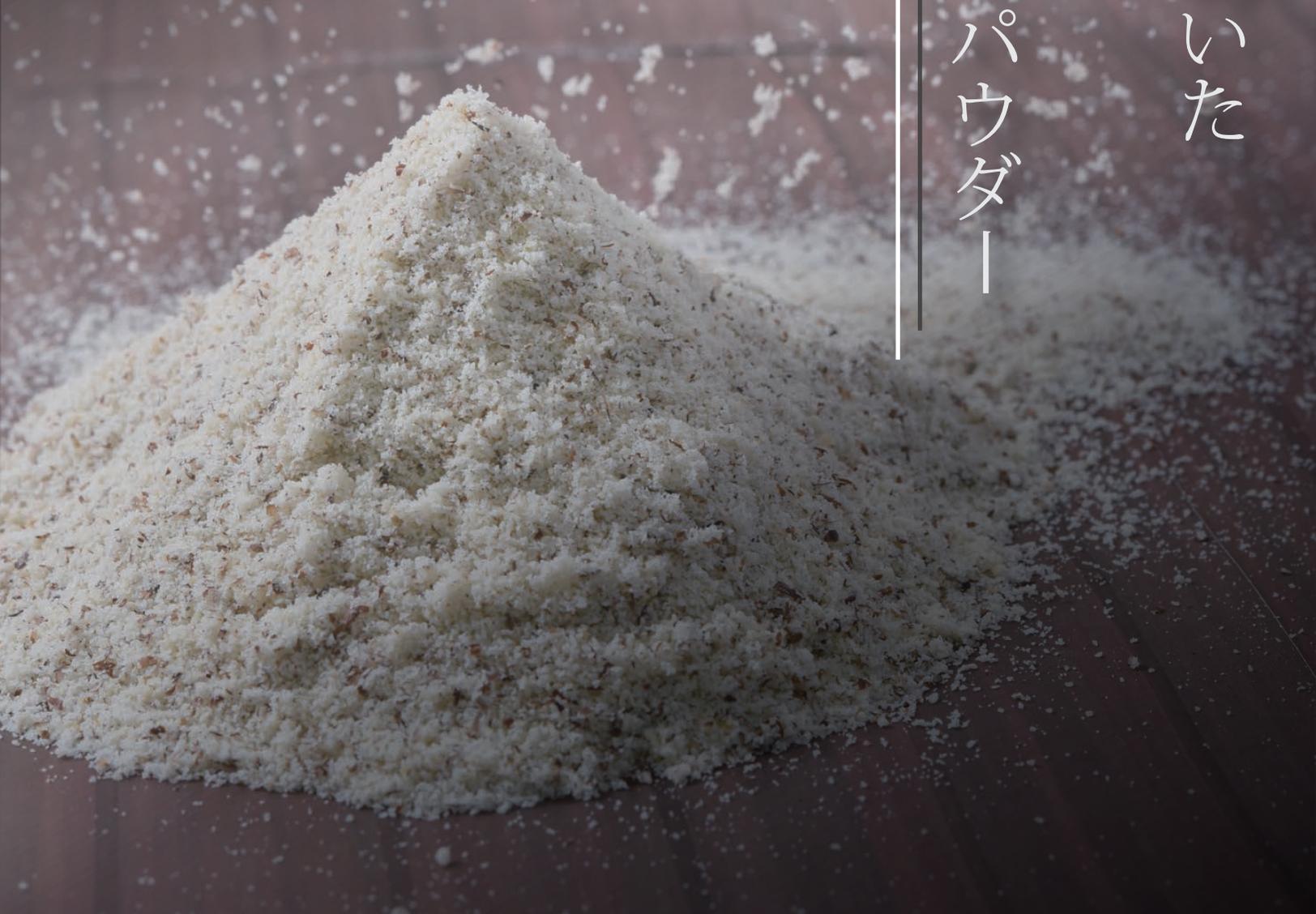


# プレミアム皮付 ヘーゼルナッツパウダー

製法にこだわりぬいた

“ふわっと感”の

ヘーゼルナッツパウダー



*Noisette brute en poudre de première qualité*



商品名：プレミアム皮付ヘーゼルナッツパウダー  
 荷姿：1kg×10  
 原料原産地：トルコ  
 原材料名：ヘーゼルナッツ  
 保存方法：冷暗所（温度17度以下、湿度50%）  
 に保管して下さい。

### 製法

多段式破碎製法により、割りながら徐々に刻みを細かくし、最後まで切らず・潰さずに加工。油分離が極めて少なく、“ふんわり”と風味豊かな仕上がりを実現。

### 展開

アーモンドパウダーの一部または全量を置き換えることで、一味違うコク深い仕上がりへ簡単にアレンジ可能。上品で高級感溢れる焼菓子作りに最適。

### 作業性

細かく均一に保たれた粒度がもたらす、ダマになりにくくベトツキ感のない優れた作業性。計量をはじめ、様々な仕込み作業の進行が極めてスムーズ。

### 効果

焼成後も生地膨らみを保ちやすく、ヘーゼルナッツ特有の香ばしい香りや風味が持続。油っぽさを感じにくく、すっきりとした軽さのある食感を保持。



#### ヘーゼルナッツのフィナンシェ

- 卵白 ..... 100g
- グラニュー糖 ..... 90g
- 薄力粉 ..... 30g
- プレミアム皮付  
ヘーゼルナッツパウダー .. 100g
- バター ..... 100g
- 塩 ..... 適量

#### クレム・ド・ノワゼット

- バター ..... 100g
- 全卵 ..... 100g
- グラニュー糖 ..... 100g
- プレミアム皮付  
ヘーゼルナッツパウダー .. 100g

#### ヘーゼルナッツのクラクラン

- 粉糖 ..... 40g
- プレミアム皮付  
ヘーゼルナッツパウダー ... 50g
- イタリアンメレンゲ ..... 150g
- 卵白 ..... 100g
- 水 ..... 50g
- グラニュー糖 ..... 200g