

# プラリネサンド

西園シェフレシピ

フランス修行を経て、ヒルトン大阪・御影高杉などで勤務後、製菓学校講師やアパレルブランドとのコラボスイーツ発表を経験し、2014年に自身のお店「Seiichiro, NISHIZONO」をオープン。現在アジアに展開中。



## ～原料～

### ①サブレカカオ

メルヴェイユ(日本製粉)	480g
ダッチココアパウダー	113g
ブラウンシュガー	216g
ゲランドの塩	2g
コールマン発酵バター	450g
卵黄	72g

### ②フィリング

マルコナアーモンドプラリネ(前田商店)	10g/1p
---------------------	--------

### ③グレース

カレボーゴールドチョコレート	700g
ココアバター	300g
ローストして挽いたコーヒー豆	20g

## ～作り方～

### 1. サブレカカオ

- ①メルヴェイユ、ココアパウダー、ブラウンシュガー、ゲランドの塩をミキサーボウルに入れ合わせておく。1cm角に切った23℃程度のバターを加え、ビーターでペースト状になるまで擦り混ぜる。
- ②卵黄も加え混ぜ、ざっくり混ぜたらマーブルに広げてフレゼする。
- ③シルパットに挟んで3mm厚にのばし、冷蔵庫で90分程度休める。
- ④φ7cmの丸型でぬき、シルパンに並べて焼成する。

※焼成条件 160℃、20～22分（コンベクションオーブン使用）

### 2. フィリング

- ⑤焼きあがったサブレが冷めたら、表面にプラリネを絞りサンドする。急速冷凍しておく。

### 3. グレース

- ⑥カレボーゴールドチョコレートとココアバターを耐熱ボウルに入れ、電子レンジで溶かし混ぜる。  
ローストして挽いたコーヒー豆を加え混ぜる。
- ⑦冷凍しておいた⑤が冷たいうちに⑥のグレースに浸してコーティングする。