

Sablé au chocolat praliné

～プラリネショコラサンド～

プラリネのガナッシュをサンドしたサブレ



<日持ち>
冷蔵庫で10日間
冷凍は1ヶ月

材料 4cm花型 約20個分

<ココアサブレ生地>

○無塩バター	・・・	50g
○粉糖	・・・	45g
○塩	・・・	ひとつまみ
○アーモンドプードル	・・・	20g
○全卵	・・・	15g
○薄力粉(米粉)	・・・	75g
○ココアパウダー	・・・	9g
○ベーキングパウダー	・・・	ひとつまみ

<プラリネガナッシュ>

○ミルクチョコレート	・・・	30g
○プラリネペースト	・・・	30g

コーティングチョコレート(スイート)	・・・	適宜
カカオニブ	・・・	適宜

※米粉生地は豆乳か牛乳を小1入れる(バターは溶かしバターにする)

<作り方動画>



<下準備>

- ・薄力粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーをを合わせて2回ふるう(A)
- ・全卵と無塩バターを常温にする

<材料>

薄力粉：エクリチュール 米粉：ミズホチカラ
ミルクチョコレート：富澤商店 ケーベルチュールミルク(44%)
プラリネペースト：富澤商店にて購入 アーモンドプラリネペースト 70g
カカオニブ：富澤商店にて購入 有機カカオニブ
ココアパウダー：ヴァローナ カカオパウダー
コーティングチョコレート：富澤商店にて購入 イルカ ノベルビター(上掛けチョコ)スイート



1. ボウルに無塩バターを入れてゴムベラで混ぜ粉糖と塩を加え混ぜる。全卵を2回に分けて混ぜ、アーモンドプードルも混ぜる。

※米粉生地は、小さめのボウルに溶かしバター＋全卵＋豆乳を混ぜる。別のボウルに粉糖・塩・アーモンドP米粉・ココアパウダー・ベーキングパウダーを混ぜる。2つを合わせて、ゴムベラで混ぜれば出来上がり。(溶かしバターは湯煎かレンジで作ってください)



2. 下準備の粉類(A)を1度に入れ、ゴムベラで切り混ぜする。粉がなくなったら、厚めのビニールに移す。手のひらで生地を伸ばして(フラゼ)均一な生地に整える。3mmのルーラーを使って伸ばし、冷凍庫で20分ほど冷やす。

※ビニール：ヘイコーポリ NO.614 ネット購入
ルーラー：厚さ3mm cottaにて購入



3. 好みの型で抜き、シルパン(オーブンシート)の上に並べ、冷蔵庫で15分ほど冷やす。オーブンを170度に予熱する。



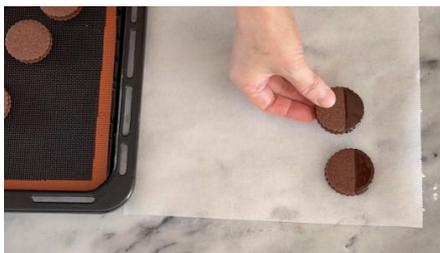
4. 天板にのせて、160℃で18分ほど焼く。焼けたら網にのせて冷ます



5. 小さめのボウルにミルクチョコを入れ、湯煎で溶かす。(湯煎の湯は、湯気が出ない程度)プラリネペーストを入れてよく混ぜる。冷たい水に当て、とろみが付いてサンドしやすい固さ(22℃ほど)にする。あれば口金なしの絞り袋に入れてください。



6. クッキーを2枚1組にし、1枚の中心に5のガナッシュを絞り、もう1枚のクッキーを被せて軽く押し、ガナッシュを広げる。冷蔵庫で固まるまで冷やす。



7. 小さめのボウルにコーティングチョコを入れ湯煎にかけて溶かす



8. クッキーを入れてチョコ(50℃ほど)を付け、乾かないうちにカカオニブを2~3粒のせて飾る。

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください

Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved