



永井紀之氏
ノリエット
オーナーシェフ

西野之朗氏
メゾン・ド・プティ・フル

TODAY'S CHEF

菓子セミナー

日清製粉

西野シェフ、永井シェフ夢の共演!

パティシエが引き出す小麦粉の新たな可能性

日清製粉(大枝宏之社長)は4月10日、イワセ・エスタ東京本社ホールにおいて菓子セミナーを開催した。今回はメゾン・ド・プティ・フルの西野之朗氏、ノリエットの永井紀之氏という有名パティシエ二人を迎え、日清製粉の焼き菓子向け小麦粉を選定、使い分けして焼き菓子類を製作するという、小麦粉にスポットを当てての菓子講習を行い、新しい素材としての可能性を提案した。その他のレシピはP57に掲載。

*レシピの中の太字は日清製粉製品

エクリチュールとスーパーファインソフトを使った

サブレ・ダンジュ

永井パティシエによるエクリチュールとスーパーファインソフトを使ったさくみ感のあるサブレ生地に、ギモーブを挟んだチョコ掛けのサブレ

【配合】(g)

<サブレ生地>

- エクリチュール 250
- スーパーファインソフト 20
- バター(発酵バター) 200
- TPTアマンド 200
- 牛乳 20
- 卵黄 1個

