

# マドレーヌピスターシュ

## 生地

全卵	67.5 g
はちみつ	13.5 g
<b>NAPPIパートピスターシュ</b>	<b>28 g</b>
グラニュー糖	60 g
牛乳	25.5 g
薄力粉	90 g
BP	4.5 g
発酵バター	90 g

## ガルニピスターシュ

パートダイヤモンド	100 g
<b>NAPPIパートピスターシュ</b>	<b>10 g</b>
ボーメ30℃シロップ	20 g
水	20 g

- ①全卵、はちみつ、NAPPIパートピスターシュを擦り混ぜる
- ②①にグラニュー糖と牛乳入れる。
- ③②にふるった、薄力粉、BPを加え合わせる。
- ④③に沸かしたバターを入れて混ぜる
- ⑤型に④24g絞る。
- ⑥250℃で約7分焼成する

- ①材料をフードプロセッサーにかける。



# パウンド ピスターシュフレーズ

## 生地

無塩バター	80 g
<b>NAPPIパートピスターシュ</b>	<b>30 g</b>
サラダ油	15 g
純粉糖	95 g
卵黄	40 g
全卵	20 g
牛乳	15 g
ピスタチオプードル	30 g
ヘーゼルプードル(ロースト)	35 g
薄力粉	50 g
パセリ(松谷化学)	10 g
卵白	50 g
グラニュー糖	25 g

## パートフレーズ

<b>冷凍イチゴIQF</b>	<b>75 g</b>
セミドライアブリコット	45 g

## アンビバージュ

オードヴィーフレーズ	30 g
------------	------

## 仕上

アブリコットナパージュ	QS
<b>NAPPI ピスタチオローストキャラメル掛け</b>	<b>QS</b>

- ①常温に戻したバター、純粉糖をすり混ぜ、パートピスターシュ、サラダ油を加え合わせる。
- ②①に卵黄、全卵、牛乳を入れる。
- ③②にふるったアーモンドプードル、ヘーゼルプードル、薄力粉、パセリを加え合わせる。
- ④卵白、グラニュー糖でメレンゲをたて、③に加える。
- ⑤型に④230g絞る。  
(途中センターにパートフレーズ20g絞り入れる)
- ⑥160°Cで約30分焼成する
- ⑦アンビバージュを打つ

- ①材料をフードプロセッサーにかける。

