

～秋のデザート&特製パン～

シャルロット・オ・ポワール

<使用食材>

○21cmパータ・ビスキュイ1台分

卵黄	60g
グラニュー糖	45g
卵白	90g
グラニュー糖	45g
薄力粉	90g

○洋梨ババロア1台分

洋梨ピューレ	150g
卵黄	60g
グラニュー糖	30g
ゼラチン	5g
生クリーム	150g

○洋梨のシロップ煮

洋梨	3個
レモン汁	10g
バニラ	適量
シロップ	【	水 200g
グラニュー糖		

<Let's Cooking>

- ① 薄力粉を振るいます。
- ② 卵を卵黄と卵白に分けます
- ③ ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせます。白くなるまで立てます。
- ④ 卵白とグラニュー糖でメレンゲを立てます。
- ⑤ ③の中に、3回に分けてメレンゲを加え薄力粉と合わせます。
- ⑥ 200℃のオーブンで10分焼きます。

☆パータ・ビスキュイ完成☆

- ① ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせます。白くなるまで立て、洋梨ピューレを加えます。
- ② ①を鍋に入れて火にかけ、82℃まで熱し上げます。
- ③ ②にもどしたゼラチンを加え、裏漉しし、熱をとります。8分立てした生クリームと合わせます。

☆洋梨ババロア完成☆

- ① 洋梨の皮を剥いて、縦半分になり芯を取ります。
- ② 洋梨以外の材料を鍋に入れ、沸かし洋梨を入れ15分火にかけます。
- ③ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で保存します。

☆洋梨のシロップ煮完成☆

～秋のデザート&特製パン～

甘い渋皮栗のフランスパン

<使用食材>

A	リスドール500g
	グラニュー糖2g
	塩10g
	赤イースト4g
	B B J1.5g
	水320g
	渋皮栗1ヶ 50g

<Let's Cooking>

- ① 卓上ミキサーボールに、
Aの材料を計量します。
- ② 水を計量し、①のミキサーボールの中へ入れ
中速で5分、高速で10分位捏ねていきます。
- ③ 生地の状態を確認し、ミキシングは終了です。
- ④ ボールに油をひいて、
常温で55分程度発酵させます。
- ⑤ 生地を1個150gに分割し丸め、
油をひいた鉄板の上で55分発酵させます。
- ⑥ 生地を成形していきます。
ガスを抜きながら、横長に伸ばし、
栗を並べて形をつくります。
- ⑦ 1時間20分発酵させます。
- ⑧ 小麦粉を振り、切れ込みを入れ、
200℃のオーブンで蒸気を入れて、
25分焼いたら・・・

★できあがり★