

# レシピ



## 日の本穀粉株式会社

本社営業部 TEL 048(615)-1157  
大阪営業部 TEL 06(6369)-1157  
名古屋営業部 TEL (0568)58-5757

### サブレパリジェンヌ

#### 【特徴】

風味豊かなくちどけの良いお菓子です。

#### 【製品写真】



#### 【配合】

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・ドゥース	117.0	
アーモンドプードル	100.0	
無塩バター	150.0	
粉糖	67.0	
塩	1.7	
バニラペースト	0.3	
グラニュー糖	適量	

#### 【工程】

- ① アーモンドプードルを篩い、ソワ・ドゥースと合わせておく。
- ② ミキサーボウルに無塩バターを入れ、ミキサーにかける。
- ③ ②に粉糖、塩、バニラペーストを加え混ぜ合わせる。
- ④ ③に①の粉類を加え混ぜる。
- ⑤ 生地を冷蔵庫に入れ、成形出来る硬さになるまで、ねかせる。
- ⑥ 棒状に成形し、周りにグラニュー糖を付け、1cm幅に切る。
- ⑦ 天板に並べ、160℃で15分程度焼成する。(ダンパーは開ける)

#### 【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。