

「エクリチュール」の特長

ヨーロッパの地で育った
フランス産小麦を100%使用

これまでの菓子用粉にはない
ヨーロッパ菓子特有のホロホロ感

他の素材の風味も引き立てる
適度な小麦の風味

[標準値] 灰分 0.43% 粗蛋白 9.2%

パイ(練りパイ)



■ 配合	(%)
小麦粉 (エクリチュール)	…100
食塩	…2
全卵	…10
冷水	…40
練り込みバター	…80

■ 工程

1. ミキサーボールに小麦粉を入れる。
2. 前もって15mm角の大きさにカットした練り込みバターを冷凍庫で冷やしておき、小麦粉の中に入れ分散させる。
3. 卵をほぐし、冷水と食塩を混ぜ合わせてから加える。
4. 低速でミキシングを行い、ミキシングオーバーにならないように軽く混ぜ合わせる。

※バターがそのままの形で生地の中に残っている状態。

5. 捏ね上げた生地を冷蔵庫で1~2時間休ませる。
6. 3折り7回。

※折込みの途中で2~3回は冷蔵庫で休ませる。

■ 成形

<リーフパイ>

1. 生地を1.8mmの厚さにのばしピケをする。
2. リーフ型で抜いて水で薄めた塗り卵を塗り、グラニュー糖を付けて天板に並べる。
3. 表面に葉脈の模様を付け少し休ませてから焼成する。

<アーモンドパイ>

1. 生地を2mmの厚さにのばしピケをして水で薄めた塗り卵を塗る。
2. アーモンドスライスを散りばめ、グラニュー糖をふり掛ける。
3. 幅4.5cm×長さ12cmにカットして天板に並べて、少し休ませてから焼成する。

■ 焼成

<リーフパイ>200℃、12分 (途中でダンパーを開ける)

<アーモンドパイ>200℃、16分 (途中でダンパーを開ける)

バターケーキ



■ 配合	(%)
小麦粉 (エクリチュール)	…100
ベーキングパウダー	…3
グラニュー糖	…120
全卵	…85
生クリーム	…50
食塩	…0.5
ブランディー	…5
レモンゼスト	…0.5
レモン果汁	…2
溶かしバター	…50

■ 工程

1. グラニュー糖、全卵、生クリーム、食塩を混ぜ合わせ湯煎で少し温める。
2. ブランディー、レモンゼスト、レモン果汁を加え混ぜ合わせる。
3. 小麦粉と一緒にベーキングパウダーをふるって加え混ぜ合わせる。
4. 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
5. 冷蔵庫で10分休ませる。

■ 成形

1. パウンド型に油脂を塗り、小麦粉をふっておく。
2. 生地を400g入れ、真中に細い線状にショートニングを絞ってから焼成する。

■ 焼成

180℃、45分

■ 仕上げ

ナパージュを塗る。

サブレ



■ 配合	(%)
小麦粉 (エクリチュール)	…100
粉糖	…40
バター	…65
卵黄	…7
バニラオイル	…0.5

■ 工程

1. 小麦粉と粉糖を混ぜ合わせる。
2. 軟らかいバターを少しずつ加え、サブラージュする。
3. 卵黄とバニラオイルを加え混ぜ合わせる。
4. 生地を冷蔵庫で休ませる。

■ 成形

1. 生地を揉み直し直径3cmの棒状にする。
2. 卵白を塗りグラニュー糖を付け、冷凍庫で冷やし固める。
3. 厚さ13mmにカットして天板に並べて焼成する。

■ 焼成

上火190℃/下火180℃、16分 (下天板使用)