フィヤンティーヌ

一 パイクラム —

アレンジレシピ







チョコレートサラミ

生地にフィヤンティーヌを 混ぜ込んでサクサク感をプラス しっとりとしたチョコレートとの コントラストが魅力

材料	フィヤンティーヌ	1 0 0 g
	チョコレート	1 0 0 g
	生クリーム	5 0 m l
	ラムレーズン	3 0 g
	アーモンド	1 5 g
	マシュマロ	1 0 g

作り方

①アーモンドは粗く刻み、マシュマロは6~8等分に切る。

②ボウルにチョコレートを入れ、沸騰直前まで温めた生クリームを入れ滑らかになるまで溶かす。

③②に①、レーズン、フィヤンティーヌを加え、均一に混ぜる。

④粘度が出るまで冷やす。

⑤ラップに載せ直径4cmくらいの棒状に伸ばし、冷蔵庫で冷やす。

⑥1cm程の厚さに切り分けたら出来上がり。

トライフル

キャラメリゼしたフィヤンティーヌを 食感のアクセントに コーンフレークのようにふやけず、 カリッとした食感が長持ちするのも◎

材料

[フィヤンティーヌのキャラメリゼ]

フィヤンティーヌ 60 gグラニュー糖 3 6 g 1 2 g [トライフル]

生クリーム 6 0 m 1 スポンジ 適量 ミント 適 量 4 粒

いちご



作り方

[フィヤンティーヌのキャラメリゼ]

①鍋にグラニュー糖、水を入れ、中火にかけ、110℃になったら火を止め、

フィヤンティーヌを加えて糖化するまで混ぜる。

②①を再度中火にかけ、キャラメル色になるまで混ぜながら加熱する。

[トライフル]

- ③いちごは、適度な大きさにカットする。
- ④スポンジを1.5cm角に切る。
- ⑤生クリームは少し角が立つ程度の6分立てに泡立る。
- ⑥グラスを準備して、フィヤンティーヌ、スポンジ、生クリーム、苺をランダムに

層になる様に盛り付けて、苺をトップに飾り付けて、ミントを飾れば完成。





クリスピーチキン鶏もも肉のパン粉焼き

衣に使うと、 カリッと食感がUP

鶏 も も 肉 1 枚 3 0 0 g おろしにんにく 1 片 1 片 おろし生姜 大 さ じ 1 小 さ じ 1 コリアンダー粉末 小 さ じ 1 5 振り オールスパイス 少々 白 胡 椒 黒 胡 椒 少々 $4 \ 0 \ g$ 薄 力 粉 大 さ じ 1 大 さ じ 1 片 栗 粉 フィヤンティーヌ 適量 適量 サラダ油

作り方

① 鶏もも肉は1口大(約30g) にカッ トし、Aを揉み込み30分程度置く。 ②卵、薄力粉、片栗粉でバッター液を 作り、①を入れ混ぜ、全体にフィヤン ティーヌをまぶし(1個につき5g程度 つきます)、170℃で3~4分揚げる。

衣に混ぜると軽やか食感 焦げにくいのも◎

材料	鶏 も も 肉 1 枚	3 0 0 g
(A)	お は に ん に く は と い い い い い い い い い い い い い い い い い い	3 g 3 g 大 さ じ 1 / 2 少 々 1 5 m l 5 g
	フィヤンティーヌ	適量

作り方

①鶏もも肉は一口大にそぎ切りにする。 ②①にAを揉み込み、30分ほど置く。 ③②にフィヤンティーヌ全体にしっかりつ け、クッキングペーパーを敷いた天板にの せ、200℃で9~10分 色付くまで焼く。

[お問い合わせ先]



布袋食糧株式会社

〒483-8244 愛知県江南市五明町高砂159番地

TEL: 0587-55-1181

Mail: eigyou@hotey.co.jp

