

# フィヤンテイナーヌ

パイクラム

アレンジレシピ



*Hoteij*

布袋食糧株式会社

NO

01

# チョコレートサラミ

生地にフィヤンティーン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		
	フィヤンティーン	100g
	チョコレート	100g
	生クリーム	50ml
	ラムレーズン	30g
	アーモンド	15g
	マシュマロ	10g

## 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、フィヤンティーンを加え、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ン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

[フィヤンティーンのキャラメリゼ]	
フィヤンティーン	60g
グラニュー糖	36g
水	12g
[トライフル]	
生クリーム	60ml
スポンジ	適量
ミント	適量
いちご	4粒

## 作り方

[フィヤンティーンのキャラメリゼ]

- 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、フィヤンティーン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、フィヤンティーン、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。

NO

02



NO

03



## クリスピーチキン

衣に使うと、  
カリッと食感がUP

材料	鶏もも肉 1枚	300g
(A)	おろしにんにく	1片
	おろし生姜	1片
	酒	大きじ 1
	塩	小さじ 1
	コリアンダー粉末	小さじ 1
	オールスパイス	5振り
	白胡椒	少々
	黒胡椒	少々
	卵	40g
	薄力粉	大きじ 1
	片栗粉	大きじ 1
	フィヤンティーマ	適量
	サラダ油	適量

### 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、片栗粉でバター液を作り、①を入れ混ぜ、全体にフィヤンティーマをまぶし(1個につき5g程度つきます)、170℃で3~4分揚げる。

NO

04



## 鶏もも肉のパン粉焼き

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	300g
(A)	おろしにんにく	3g
	塩	3g
	イタリアンパセリ (みじん切り)	大きじ 1/2
	白胡椒	少々
	白ワイン	15ml
	フレンチマスタード	5g
	フィヤンティーマ	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にフィヤンティーマ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 ]

Hotey

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 : crouton-pie@hotey.co.jp

