

DIABEL ディアベル

- ◎制作=白岩忠志
- ◎協力=ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ（神戸市中央区）

ヘーゼルナッツの濃厚な香ばしさと
チョコレートのほのかな苦みが
クセになる一品。
小さく可愛い
ハート形のクッキーは、
贈り物にも
自分へのご褒美にも最適。
サクサクの食感と
ジャンジュージャのなめらかな口溶け、
一つひとつチョコ付けされた
丁寧な仕事は、
作り手としての白岩氏の想いを伝えて
顧客の心をくすぐる。



【配量】

バター	1000 g
粉糖	550 g
塩	2 g
卵白	250 g
ノアゼットパウダー	400 g
薄力粉	900 g
ココア	150 g
B P	5 g

【製法】

- ① バター、粉糖、塩を合わせてすり混ぜ、卵白を加えて混ぜ合わせる。
- ② 粉類を合わせて篩い、①に加えて混ぜ合わせる。
- ③ 天板にハート形に絞り、160℃のコンベクションオーブンで約15分間焼成する。

【組み立て・仕上げ】

- ① 焼成後冷ましたハート形のクッキーをジャンジュージャ ノアゼット（配量外）でサンドする。
- ② テンパリングしたダークチョコレート（配量外）を付けて仕上げる。

BOUCHE ブッシュェ

- ◎制作=白岩忠志
- ◎協力=ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ（神戸市中央区）



ショコラティエとして
関西のみならず、
全国に人気を誇る白岩忠志シェフの
定番商品。
見た目もインパクトがある
チョコレートとナッツの
王道の組み合わせで直球勝負。
丸かぶりして食べるのも
カットして食べるのも、
それはお好み次第。
コーティングされた
チョコレートの食感が、
プラリネの濃厚な味わいを深くする。

【配量】

プラリネ アマンド ノワゼット	1000 g
ミルクチョコレート (40%)	200 g
カカオバター	50 g
アーモンド (ダイス)	50 g
ピスタチオ (刻み)	50 g

※ ナッツ類のローストは軽めにする。

【製法】

- ① ミルクチョコレート、カカオバターを合わせて40℃に溶かす。

- ② プラリネ、アーモンド、ピスタチオを①に混ぜ、室温で一晩寝かす。
- ③ ②を適宜分割し、棒状に成形して形を整える。
- ④ テンパリングしたチョコレート（配量外）で③を薄くコーティングし、アーモンドダイス（配量外）をまぶす。
- ⑤ 固化させた④をテンパリングしたチョコレート（配量外）でコーティングして仕上げる。

※ ⑤のチョコレートは、スイート、ミルク、ホワイトなどでバリエーションを持たせれば、アイテム数が賑やかになる。