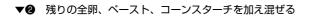
【製法】

▼● ローマジパンを電子レンジで35℃ まで温め、全卵の一部を加え混ぜる









※ローマジパンを使うことでナッツ感を補い、しっとりした食感も得られる

※コーンスターチを使うことで歯切れのよい食感が得られる

▼3 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り加え混ぜる







▼④ バターを40°Cに溶かして**⑤**の一部を合わせ、戻して混ぜ合わせる

▼⑤ シルパットを敷いた天板に均し、180℃のコンベクションオーブンで約10分間 焼成する







※コンベクションオーブンで短時間で焼成することで、ピスタチオの退色が防げる (以下同)



● ビスキュイ ピスターシュ

【配量】

ローマジパン	····360 g
全卵	····440 g
ピスタチオペースト	····140 g
コーンスターチ	····180 g

別	白32	20 g
ク	`ラニュー糖16	30 g
無	塩バター {	30 g

81 2022.8 製菓製パン 80