

pavé du vanille

中島 康博氏

配合	
材料名	(%)
強力粉	100
セミドライイーストゴールド	1
イビスアジュール	1
イビスイエロー	0.15
RS190	0.3
グラニュー糖	15
塩	1.8
チアシード	1
バニラシュガー	1
卵黄	8
練乳	10
牛乳	48
バター(無塩)	25
バニラペースト	1
シロップ漬けマカダミアナッツ	6



工程	
	本捏
ミキシング 捏上温度 フロアタイム リタード 成型	L3 M8 ↓ (バター・バニラペースト) M6 26°C 28°C 75% 40分 -5°C 12~24時間 ①三つ折り2回し、リターダーで60分以上休ませる。 (この時にシロップ漬けマカダミアナッツを折り込む) ②12mmの厚さに伸ばす。 ③80×80mmにカットし、テンパンに並べる。
ホイロ 冷凍 解凍 焼成 仕上げ	32°C 75% 50分 -35°C 40分 包装後、-20°Cで保管 室温で30~60分 上火210°C 下火180°C 12分 粗熱がとれたら、底面以外にバニラグレースを塗り、細く切った ライム表皮をトッピングする。

配合		
材料名	バニラグレース (%)	シロップ漬けマカダミアナッツ (%)
粉糖	100	
練乳	10	
バニラペースト	1	
水	17	40
グラニュー糖		60
マカダミアナッツ(ダイス)		100
仕上げ用材料 ライム(表皮) 適量		

工程	
バニラグレース	シロップ漬けマカダミアナッツ
①全ての材料が均一になるよう 混ぜ合わせる。	①マカダミアナッツを150°Cのオーブンで5分間ローストする。 ②グラニュー糖と水を火にかけ、沸騰させてシロップを作る。 ③シロップにマカダミアナッツを加え、1時間放置する。 ④ザルにあけてシロップをきり、120°Cのオーブンで30分間 乾燥させる。(10分おきにマカダミアナッツを混ぜ、 バラバラの状態にする。)