



ギャレット プラリネ ボタニック

Recipe by 西園誠一郎 [Seiichiro, NISHIZONO]

黒ごまのプラリネをフィリングにした、プラントベース&グルテンフリーの厚焼きクッキー。生地はソイレブールと太白胡麻油でつくり、ほろりと軽く食べやすい。黒ごまのプラリネは市販のキャラメルタブレットを使うため、キャラメリゼの焦がし加減によるバラつきがなく、汎用性が高いパーツとしておすすめ。

材料 つくりやすい量

プラリネ・セザム・ノワール	約100個分
純ねり胡麻 黒	400g
キャラメルタブレット (市販品)	200g
洗双糖	200g
パート・ア・ギャレット	
直径 6.5cmシリコン製タルト型	約50個分
米粉	1000g
ベーキングパウダー	29g
塩 (ゲランド産)	2g
A 洗双糖	597g
卵黄	600g
バニラペースト	6g
ソイレブール	500g
太白胡麻油	51g

プラリネ・セザム・ノワール

- ① フードプロセッサーに全材料を入れて回し、なめらかにする。
- ② シリコン製直径4cmミニラウンド型に15gずつ入れて固める。

パート・ア・ギャレット

- ① ミキサーボウルにAを入れ、ビーターを装着して混ぜる。
- ② ソイレブールと太白胡麻油を合わせて加熱して溶かす。
- ③ ②を①に加えて乳化するまでよく混ぜる。
- ④ 50gに分割し、プラリネ・セザム・ノワールを包む。シリコン製直径6.7cm×高さ1.5cmロンド型に入れる。
- ⑤ 170℃のコンベクションオープン (ダンパー開、風1) で16～18分焼成する。