

# バナナモンブラン



# パテ・ド・フリュイ バナナ BNPX



## 商品特徴

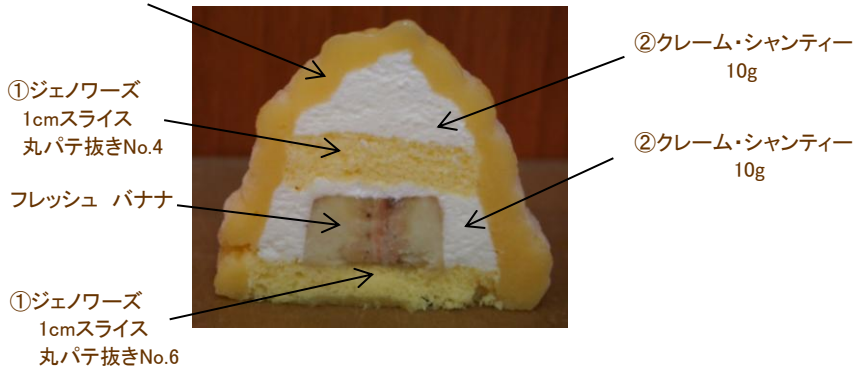
- ・バナナとココナッツミルクでトロピカルな美味しさ。
- ・保型性に優れ、小田巻きやパイピング、ロールケーキ、ワッフル、シュークリーム、エクレア等のセンターに適しています。
- ・カスタードクリームや生クリームと非常に相性が良く、共に使用するとより味が引き立ちます。



## 作り方

1. ジェノワーズ1cmスライス丸パテ抜きNo.6 1枚の上にフレッシュバナナを1切れ置く。
2. バナナが見えなくなる様にクレーム・シャンティーを10g絞る。
3. 2の上にジェノワーズ1cmスライス丸パテ抜きNo.4を1枚置く。
4. 3の上にクレーム・シャンティーを10g絞る。
5. 4に丸口金No.7でパテ・ド・フリュイバナナを75g 絞る。
6. 5をクレーム・シャンティー、バナナチップ1枚、プラチョコ黄色1個、セルフィーユ1枚で飾る。

パテ・ド・フリュイ バナナ 75g



## 配合

### ① ジェノワーズ

- ・全卵.....495g
- ・グラニュー糖.....300g
- ・水飴.....27g
- ・蜂蜜.....27g
- ・牛乳.....108g
- ・薄力粉.....330g
- ・無塩バター.....26g

1. 全卵、グラニュー糖、水飴、蜂蜜を40℃～42℃に温めてリボン状になるまでホイップする。
2. 1に篩った薄力粉を混ぜる。
3. 湯煎で溶かしたバターと牛乳を2に合わせる。
4. 170/140のオーブンで約23分焼成する。

### ② クレーム・シャンティー

- ・生クリーム 42%.....1000g
- ・グラニュー糖 .....60g

1. 生クリームとグラニュー糖を泡立てる。