

バナナロール



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。



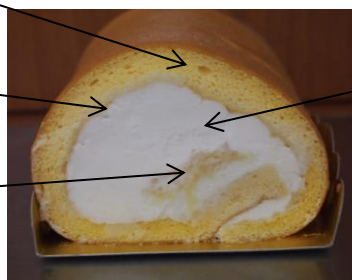
作り方(1枚分)

1. スポンジ生地にパテ・ド・フリュイ バナナ を150g塗り、中央部分が厚くなるようにクレーム・シャンティーを500g塗る。
2. パテ・ド・フリュイ バナナを中央当りに100g絞り、ロールを巻く。

①スポンジ生地

パテ・ド・フリュイ
150g

パテ・ド・フリュイ
100g



②クレーム・シャンティー
500g

配合 (8枚取天板 450g充填 2枚分)

①スポンジ生地

- ・卵黄.....230g
- ・蜂蜜.....58g
- ・卵白.....288g
- ・グラニュー糖.....128g
- ・薄力粉.....128g
- ・無塩バター.....28g
- ・牛乳.....69g

1. 人肌に温めた卵黄と蜂蜜を合わせる。
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
3. 2の中に1を漉しながら混ぜる。
4. 3に篩った薄力粉を混ぜる。
5. 4に湯煎で溶かしたバターと牛乳を合わせる。
6. 170℃で約20分焼成する。

② クレーム・シャンティー

- ・生クリーム 40%.....1000g
- ・グラニュー糖.....70g

1. すべて混合してホイップする。