

# ファーブルトン far breton



## 材料 ココット型約 4 個分

カリフォルニアプルーン	8 粒	塩	0.5g
カリフォルニアプルーンピューレ	30g	全卵	60g
薄力粉	60g	生クリーム	132g
グラニュー糖	46g	牛乳	158g
バニラペースト	適量	ラム酒	7g

日本を代表するパティシエ、  
鎧塚俊彦氏が制作した、デザートレシピ。  
もっちりとしたファーブルトンと、  
うまみが凝縮したプルーンを合わせました。  
フランスの伝統がしファーブルトンの  
トラディショナルな甘い味わいに、  
プルーンのフルーティさがベストマッチ！

作り方はコチラ

