

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

