

BABBI

1952

BABBI では、イタリア・ピエモンテ州ランゲ地方にある 400 の生産者グループが栽培した高品質なヘーゼルナッツを、信頼できる長年のパートナー企業から仕入れています。バローロや白トリュフなどで知られるランゲ地方の良質な土壌で、長年培った経験をもとに丁寧に育てられたヘーゼルナッツには、芳醇な香りと豊かな甘みをもたらされます。

●品種：トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ ●産地：イタリア・ピエモンテ州



ヘーゼルナッツペースト ピエモンテ IGP

イタリア・ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツのみを使用して、ナッツの美味しさをそのままに、職人の長年の経験と知識に基づく技術によって丁寧に作られたヘーゼルナッツペーストです。トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ種の持つ芳醇な香りと豊かな甘み、自然な優しい色合いが特徴です。

- 商品形態 1kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください
- 賞味期限 製造後 900 日

ヘーゼルナッツホール ピエモンテ IGP ロースト

イタリア・ピエモンテ IGP ヘーゼルナッツをローストしました。トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ種の持つ芳醇な香りと豊かな甘みが特徴です。

- 商品形態 2kg × 6
- 保管方法 高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください
- 賞味期限 製造後 540 日



Recettes avec Noisettes
du Piémont IGP

Noisette Framboise et Cake Praliné Noisette

proposée
par

Hideki KAWAMURA
Chef Pâtissier à tes souhaits!



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN.EIGHT.TRADING



BABBI
1952

Noisette Framboise

Biscuit Noisette

ビスキュイ・ノワゼット(1/2シート、Φ7cm)

無塩バター	150g
BABBIヘーゼルナッツペースト ビエモンテIGP	50g
グラニュー糖	125g
転化糖	25g
全卵	140g
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	2g
BABBIヘーゼルナッツホール	
ビエモンテIGP ロースト(刻み)	50g

- ①バター、ヘーゼルナッツペースト、グラニュー糖、転化糖を合わせて立てる。
- ②①に全卵を少しずつ加え、篩っておいた薄力粉、ベーキングパウダーを合わせ、ローストしたヘーゼルナッツ(刻み)を入れ合わせる。
- ③40cm×60cmのフランス天板に②を流し、170℃で15分焼成する。

Mousse Chocolat 80%

ムース・ショコラ 80%

牛乳	100g
グラニュー糖	23g
卵黄	37g
生クリーム 35%	18g
BABBIヘーゼルナッツペースト ビエモンテIGP	30g
ヴァローナ グアナラ 70%	66g
ヴァローナ コムントウ 80%	66g
クレム・モンテ	190g

- ①牛乳、グラニュー糖、卵黄、生クリームを合わせて82℃まで温度を上げる。
- ②①にヘーゼルナッツペースト、ダークチョコレート2種を加え乳化させる。
- ③②を36℃まで下げ、立てた生クリームと合わせる。

Praliné Noisette

プラリネ・ノワゼット

グラニュー糖	333g
水	83g
BABBIヘーゼルナッツホール	
ビエモンテIGP ロースト	500g

- ①グラニュー糖と水を120℃に温め、ヘーゼルナッツホールを入れて白く結晶化するまでかき混ぜる。
- ②①を更にかき混ぜ、キャラメル色になったらシリコンマットに流す。
- ③②を冷まし、ロボクーブにかけてペースト状にする。



ノワゼット・フランボワーズ

15個分

Compote de Framboises

コンポート・フランボワーズ

キャップフリユイ IQF フランボワーズ プリゼ	500g
水飴	50g
グラニュー糖	156g
NHベクチン	10g
ゼラチン	10g
オールドヴィフランボワーズ	50g
フランボワーズビネガー	12g

- ①フランボワーズ、水飴、グラニュー糖、NHベクチンを沸かし、ふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ②①を冷まし、オールドヴィフランボワーズとフランボワーズビネガーを合わせる。

Pâte à glacer Chocolat

コーティング

サンエイトプリュス パータグラッセ・ビュール・ブランシュ	383g
サンエイトプリュス パータグラッセ・ラ・フルミエール	50g
ローストアーモンドダイス	40g
グレープシードオイル	12g

パータグラッセを溶かし、全ての材料を混ぜ合わせる。

Montage

モンタージュ

- ①ムース・ショコラを型(シリコマートSF354 内寸Φ7.2)の半分の高さまで流し、冷やし固める。
- ②1の上にクレム・ノワゼットを流し、冷やし固める。(逆さ仕込み)
- ③型抜きしたビスキュイにプラリネを塗り、同じ型で抜いたチュイルを乗せ接着させる。
- ④3にクレム・ノワゼットを塗り、グラサージュを掛けた②を乗せ密着させ冷凍する。
- ⑤4の中央を竹串で固定し、土台部分をコーティングに浸ける。
- ⑥ムースの中央にコンポート・フランボワーズを流し入れる。
- ⑦トップにチュイルを飾る。

Crème Noisette

クレーム・ノワゼット

牛乳	57g
ゼラチン	2g
プラリネ・ノワゼット	192g
クレム・モンテ	192g

- ①牛乳を沸かし、ふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ②①をプラリネ・ノワゼットに入れて乳化させ、立てた生クリームと合わせる。

Tuille Noisette

チュイル・ノワゼット

無塩バター	50g
グラニュー糖	37g
NHベクチン	1g
水飴	50g

BABBIヘーゼルナッツホール	
ビエモンテIGP ロースト(刻み)	80g
BABBIヘーゼルナッツホール	
ビエモンテIGP ロースト(スライス)	20g

- ①バター、グラニュー糖、NHベクチン、水飴を沸かす。
- ②①にヘーゼルナッツ(刻み)とヘーゼルナッツ(スライス)を入れ、シリコンマットに流し薄く伸ばし、160℃で11分焼成する。

Glaçage Chocolat au lait

グラサージュ・ショコラ・オ・レ

水	105g
グラニュー糖	210g
水飴	210g
生クリーム 35%	144g
PROVA マダガスカル バニラビーンズ	1/2本
ゼラチン	14g
ミルクチョコレート38%	210g

- ①水、グラニュー糖、水飴、生クリーム、バニラビーンズを合わせ104℃まで加熱し、ふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ②溶かしたミルクチョコレートに①を加え、ブレンダーで混ぜる。

Cake Praliné Noisette

ケイク・プラリネ・ノワゼット

オーバル型(8cm×5cm) 20個分



Praliné Noisette

プラリネ・ノワゼット

グラニュー糖	333g
水	83g
BABBIヘーゼルナッツホール	
ビエモンテIGP ロースト	500g

- ①グラニュー糖と水を120℃に温め、ヘーゼルナッツホールを入れて白くなるまでかき混ぜる。
- ②①を更にかき混ぜ、キャラメル色になったらシリコンマットに流す。
- ③②を冷まし、ロボクーブにかけてペースト状にする。

Cake Noisette

ケイク・ノワゼット

全卵	60g
卵黄	60g
グラニュー糖	162g
BABBIヘーゼルナッツペースト ビエモンテIGP	50g
プラリネ・ノワゼット	70g
生クリーム 45%	80g
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	2g
無塩バター	48g
キャップフリユイ シトロンゼスト	1.3g

- ①全卵、卵黄、グラニュー糖を湯せんにかけ、40℃まで温めて立てる。
- ②①にヘーゼルナッツペースト、プラリネ・ノワゼットを入れる。
- ③②に30℃に温めた生クリームを入れる。
- ④③に篩っておいた薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、ざっくり合わせる。
- ⑤④に60℃に温めたバターを入れ、最後にシトロンゼストを入れる。
- ⑥型にバターを塗り、⑤を7分目の高さまで流してむ。
- ⑦⑥の上にお好みの量のプラリネ・ノワゼットを絞る。
- ⑧トップに刻んだヘーゼルナッツホール(分量外)を散らし、160℃で15分前後焼成する。

Pâte à glacer Chocolat

コーティング

サンエイトプリュス パータグラッセ・ビュール・ブランシュ	383g
サンエイトプリュス パータグラッセ・ラ・フルミエール	50g
ローストアーモンドダイス	40g
グレープシードオイル	12g

- ①パータグラッセを溶かし、全ての材料を混ぜ合わせる。
- ②①にケイク・ノワゼットの下部を浸けてコーティングする。