BABBI

1952

PISTACHIO GREEN WEEK 2026

ピスタチオペーストデラックス　1kg

香り豊かで洗練された味わいのピスタチオペーストです

BABBI PistachioGreenWeek _参考レシピ

添加量で変わる色の目安

クリームにピスタチオペーストデラックスを各割合で加えたときの色合いを比較した画像です
お好みに合わせて添加量を調整してご使用ください

カスタード ＋ BABBI ピスタチオペーストデラックス	＋0％	＋3％	＋5％	＋7％	＋10％
生クリーム ＋ BABBI ピスタチオペーストデラックス	＋0％	＋3％	＋5％	＋7％	＋10％

※プリンターの設定や環境によっては、実際の色味と異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください

SUN EIGHT 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

Pâte de pistache DX
Exemples d'utilisation

ババロア ピスターシュ

牛乳	210g
冷凍卵黄（加糖20%）	91g
グラニュー糖	51g
板ゼラチン	8g
BABBI ピスタチオペースト デラックス	96g
生クリーム	544g

1. 冷凍卵黄、グラニュー糖、牛乳でアングレーズを作る
2. 裏ごししたアングレーズとピスタチオペーストを合わせる
3. 生クリームを泡立て２と合わせ、好みの容器に流し固める

■ 第1回BABBIグランプレミオ優勝作品「ユリシス」より

クレームブリュレ ピスターシュ

直径約７cm ココット20個分

牛乳	350g
生クリーム	700g
PROVA マダガスカルバニラビーンズ	1/2本
卵黄	196g
グラニュー糖	112g
BABBI ピスタチオペースト デラックス	112g

1. 牛乳、生クリーム、バニラの鞘を温める
2. 冷凍卵黄、グラニュー糖を混ぜ1を注ぎ混ぜる
3. 2をピスタチオペーストに少しずつ加え、静かに混ぜ裏ごす
4. 焼成する
   バットに並べ底に約1センチ湯を張り蓋をする
   コンベクションオーブン　125℃　約35分～

※ 焼成温度、時間は必要に応じ調節ください

ロール生地

6取天板1枚分

卵黄	225g
はちみつ	53g
グラニュー糖Ⓐ	28g
薄力粉	65g
卵白	262g
グラニュー糖Ⓑ	105g
無塩バター	26g
牛乳	62g
BABBI ピスタチオペースト デラックス	40g

1. 卵黄、はちみつ、グラニュー糖Ⓐを人肌程度に温め泡立てる
2. 卵白、グラニュー糖Ⓑでしっかりとしたメレンゲを作る
3. 1 に2 を混ぜ合わせ、薄力粉も加え切り混ぜる
4. 温めておいた無塩バター、牛乳、ピスタチオペーストに3 の生地の一部を取って加え良く混ぜ、生地に戻し全体を混ぜ合わせる
5. 紙を敷いた天板に均一に広げ焼成する
   コンベクションオーブン
   170℃　約15分～　（下天板あり）

※お好みのクリームを、分量はお好みに合わせてご使用ください
写真は生クリームにピスタチオペーストを7%添加しました