

Biscuit de Savoie

ビスキュイ ド サヴォワ



Proposée par Koichi IZUMI
Chef Pâtissier ASTERISQUE

BABBI
1952



ココナッツペースト

ココナッツフレークがたっぷり入ったペーストです。
ジェラートや焼菓子などにおすすめです。

- 商品形態：3kg × 4
- 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730日
- メーカー推奨添加量（目安）：全体量に対し8～10%添加

Biscuit de Savoie

ビスキュイドサヴォワ

約18cmサヴォワ型3台分

ビスキュイド サヴォワ

卵黄	189 g
グラニュー糖 A	236 g
▲ BABBI ココナッツペースト	47 g
卵白	284 g
乾燥卵白	3.2 g
グラニュー糖 B	118 g
▲ GUERANDE フルール・ド・セル	4.7 g
薄力粉	142 g
強力粉	142 g

- ① 卵黄、グラニュー糖Aを35℃に温めて泡立て、ココナッツペーストを加える。
- ② 卵白、グラニュー糖B、乾燥卵白でメレンゲを作る。
- ③ ①にメレンゲの1/3を加えて混ぜ、粉類・フルールドセルを加える。
- ④ 残りのメレンゲを加え、さっくり混ぜる。
- ⑤ 型に無塩バター（分量外）を塗り、強力粉（分量外）をまぶして生地を流し、160℃で約40分焼成する。

シロデラム

サトウキビシロップ	225 g
ラム酒	68 g

全ての材料を混ぜ合わせる。

シトロン コンフィ

▲ MR 冷凍 シトロンピール(粉糖無し)	150 g
▲ CAP パッションフルーツピューレ(無糖)	40 g
サトウキビシロップ	3.8 g

細かく刻んだシトロンピールとパッションフルーツピューレ、サトウキビシロップを合わせ沸騰するまで加熱する。

クレーム オブール シトロン

レモン果汁	75 g
レモン皮	1.5 g
▲ PROVA マダガスカル バニラビーンズ	1.5 g
卵黄	40 g
グラニュー糖 A	90 g
無塩バター	350 g
卵白	50 g
グラニュー糖 B	100 g
水	45 g

- ① レモン果汁、レモン皮、バニラビーンズを火にかけて温める。
- ② 卵黄、グラニュー糖Aを混ぜ、①を加えて混ぜる。
- ③ 鍋に戻し、アングレーズ状になるまで炊く。
- ④ 濾してミキサーで泡立てながら冷まし35℃になったら20℃の無塩バターを加え、乳化させる。
- ⑤ グラニュー糖Bと水を118℃まで煮詰め、卵白に加えてイタリアンメレンゲを作る。
- ⑥ ④に⑤を加え、混ぜ合わせる

グラスアロー

粉糖	1125 g
レモン果汁	169 g
水	56 g

全ての材料を混ぜ合わせる。

グラス ロワイヤル

粉糖	100 g
レモン果汁	6 g
卵白	14 g

全ての材料を混ぜ合わせる。

デコラシオン

- ▲ SEプリュス ナパージュブリヤン、アラザン、ココナッツファイン

モンタージュ

- ① ビスキュイドサヴォワを3枚にスライスする。
- ② 各断面と上面にシロデラムを打つ。
- ③ シトロンコンフィを薄く塗り広げる。
- ④ クレームオブールシトロンを③の上に薄く絞り、3段重ねる。
- ⑤ 表面にグラスアローをかけ、180℃のオーブンで乾燥させる。
- ⑥ 側面下部にナパージュを塗り、ココナッツファインを付ける。
- ⑦ 上面にクレームオブールシトロンを絞り、乾燥させたグラスロワイヤルの花とアラザンで仕上げる。



写真とレシピ記載の型のサイズが異なります。
あらかじめご了承ください。



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

