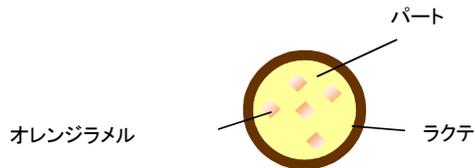




## CHARDON ORANGE

### シャルドン オランジュ



Pate d' amande 50%	パートダイヤモンド	450 g
Beurre	無塩バター	45 g
Oranges cubes confits	オレンジ ラメル 	80 g
Cointreau 54°	コアントロー54° 	30 g

1. ポマード状のバターをパートダイヤモンドに少しずつ加え混ぜ合わせる
2. オレンジ ラメルを刻んでおく
3. ①に②を加え混ぜ合わせる
4. コアントローを加え混ぜ合わせる(パートダイヤモンドの硬さで量を調節する)
5. 1.5cmの厚みにのばし2cm角のギッターでカットする
6. 粉糖をまぶしながら1個ずつ丸め、ラップをせずそのまま1~2晩おき乾かす

## ■Enrobage エンロバージュ

Couverture Lactee 38%	クーベルチュール ラクテ38% 	QS
-----------------------	---	----