



いちごとピスタチオのプチシュー



プチシュー	13コ	ピスタチオバタークリーム	
いちごのホワイトチョコレートコーン		バター(無塩)	30g
コーン(アイスクリーム用)	1本	ピスタチオ(ペースト)	15g
コーンフレーク	3g	ホワイトチョコレート	10g
もち麦ポン菓子	3g	カラメル	
いちご(フリーズドライ)	1g	グラニュー糖	80g
ホワイトチョコレート	15g	水	30mL
ピスタチオクリーム		飾り	
生クリーム(原脂率42%)	100mL	いちご	適量
ピスタチオ(ペースト)	10g	ドライクランベリー	適量
グラニュー糖	7g	ピスタチオ	適量
		粉砂糖	適量



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

いちごのホワイトチョココーン

- 電子レンジで、ホワイトチョコレートを600Wで20秒温める。いちご(フリーズドライ)・もち麦ポン菓子・コーンフレークをホワイトチョコレートの中に加え、混ぜる。
- ①をコーンの中にギュッと詰め、冷蔵庫で冷やす。

ピスタチオクリーム

- ボウルに生クリーム・グラニュー糖・ピスタチオペーストを入れる。ボウル底を氷水に当てながら、ハンドミキサーで絞れる固さに泡立てる。
- シューの底に穴を開け、ピスタチオクリームを絞る。底からはみ出たクリームは、パレットナイフなどですり切る。

ピスタチオバタークリーム

- 電子レンジでホワイトチョコレートを600Wで20秒温め、人肌ぐらいまで冷ます。バター・ピスタチオペースト・ホワイトチョコレートを混ぜる。ボウル底を氷水に当てながら、ハンドミキサーでお好みの固さまで泡立てる。
- しっかり泡立てる→ふわっと軽い食感に！あまり泡立たない→バターの濃厚な味になる！

カラメル

- 鍋にグラニュー糖・水を入れて混ぜ、沸くまでは強めの中火に、薄く色づいたら火を弱め、ムラをなくすように鍋をゆする。水をはったボウルに鍋底をつけ、加熱を止める。カラメルが固まってきたら、湯せんで再度加熱する。

組み立て・トッピング

- ②を立てて置く。プチシューの底にカラメルをつけ、②にくっつける。
目安：4段目5コ→3段目4コ→2段目3コ→1段目1コ
- ピスタチオバタークリームを絞り袋に入れ、シューの隙間を埋めるように絞る。粉砂糖を振り、いちご・クランベリー・ピスタチオをトッピングしたら完成！

