

Newsletter Vol.18

Baker's Recipe

アリスタバーカーチームによる
アレンジレシピ集

ARYZTA[®]
SERVING INSPIRATION



Akiko Hashimoto

～プロフィール～

- ・日本の町場のケーキ屋からスタート
- ・ドイツに10年、イタリアに2年滞在し、現地のケーキ屋とパン屋で働く
- ・帰国後はイタリアパンを扱うお店の立ち上げに携わり、その後はヒーシュタントジャパンに入社
- ・アリストタには今年で10年目の勤務
- ・得意なことはパンアレンジ&タイ料理



CROISSANT QUICHE

クロワッサンキッシュ

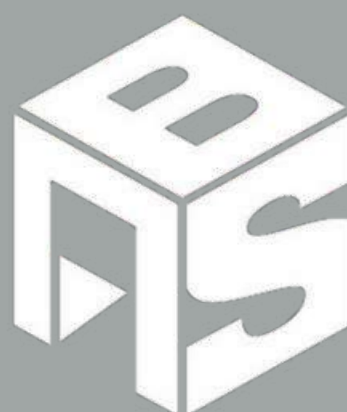


INGREDIENTS(材料)

- クロワッサン
- サワークリーム 100g
- シュレッドチーズ
- 牛乳 100g
- 全卵 100g
- 塩 適量
- 乾燥パセリ 適量
- お好みの具材（ほうれん草、トマト、ベーコンなど）

HOW TO MAKE: (作り方)

1. クロワッサンに切り込みを入れる
2. お好みのフィリングを詰める
3. アパレイユ（40g）を流し込み、ピザチーズをかける
4. 160℃で16-18分焼く
5. 乾燥パセリを振る
6. すぐ入らずきれいに焼けていればパーフェクト！



CROISSANT FRUIT SANDWICH

クロワッサンフルーツサンド



INGREDIENTS(材料)

- バイクドミニクロワッサン
- 生クリーム（乳脂肪分35%） 50g
- 生クリーム（乳脂肪分42%） 50g
- グラニュー糖 10g

※生クリームは35%と42%を1対1でブレンドし、グラニュー糖を生クリーム全量に対して10%加える

- お好みのフルーツ
- ボーメ17°Cのシロップ

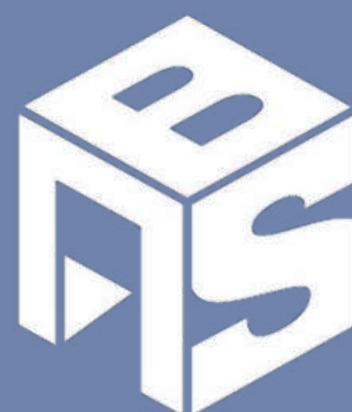
HOW TO MAKE: (作り方)

1. バイクドミニクロワッサンを2個、常温で解凍する
2. ボールに乳脂肪分35%と42%の生クリームとグラニュー糖を入れる
3. ボールを保冷しながら②の生クリームを泡立て、ホイップクリームを作る
4. 解凍したバイクドミニクロワッサンの上から縦に切り込みを入れ、切った断面を下にして置く
5. バイクドミニクロワッサンの切った断面にボーメ17°Cのシロップを打つ
6. ③のホイップクリームをバイクドミニクロワッサンの上に5mm程度の厚さに塗る
7. お好みのフルーツをクロワッサンにのせる
8. フルーツをホイップクリームで覆う
9. バイクドミニクロワッサンの切った断面を下にして⑧に重ねる
10. ラップで全体を覆い、冷蔵庫で1時間以上冷やす
11. ラップの上から、真ん中をよく切れるナイフで切る

詳細はこちらまで↓



INSTAGRAM QRコード



ARYZTA BAKING STUDIO

ONE PAN CROISSANT TOAST

ワンパンクロワッサントースト



INGREDIENTS(材料)

- クロワッサン 1個
- 卵 1個
- 牛乳 大匙1杯
- ベーコン 1枚
- とろけるスライスチーズ 1枚
- 塩、コショウ 少々
- バター 大匙2/3杯

HOW TO MAKE: (作り方)

1. クロワッサンに横に切り込みを入れる
2. 卵、牛乳、塩、コショウをボールに入れ、卵のこしを切る
3. フライパンを強火で熱し、バターを溶かす
4. ベーコンをフライパンに入れ、②の卵液を流し込む
5. とろけるスライスチーズをベーコンの横に並べる
6. クロワッサンの切った断面を下に向けて、ベーコンととろけるスライスチーズの上に置き、軽く押す
7. 卵液が固まってきたら、クロワッサンの下に折り込む
8. ゴムベラやフライ返しで⑦の上下をひっくり返し、クロワッサンの上下を閉じる

詳細はこちらまで↓



INSTAGRAM QRコード



ARYZTA BAKING STUDIO

TARTE AU THE MATCHA

タルト・オ・デ・抹茶



INGREDIENTS(材料)

- タルトオマツチャ
- 生クリーム（乳脂肪分35%） 75g
- 生クリーム（乳脂肪分42%） 75g
- ホワイトチョコレート 40g
- 抹茶

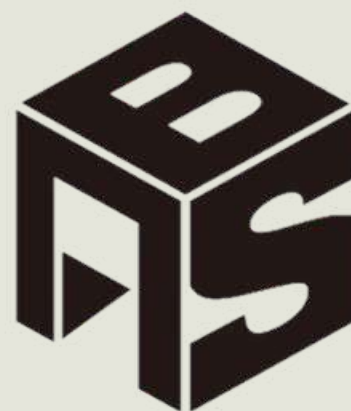
HOW TO MAKE: (作り方)

1. タルトオマツチャを解凍する
2. ホワイトチョコレートを湯煎にかけて溶かす
3. 乳脂肪分35%と42%の生クリームを合わせたものを少しずつホワイトチョコレートに加え合わせ、冷蔵庫で1時間以上冷やす
4. 保冷しながら③のホワイトチョコレートクリームを泡立てる
5. サントノーレの口金を入れた絞り袋にホワイトチョコレートクリームを、タルトオマツチャに絞る
6. ホワイトチョコレートクリームに抹茶を添える

詳細はこちらまで↓



YOUTUBE QRコード



ARYZTA BAKING STUDIO

TARTE ANNAS-COCO

タルト・パイナップルココ



INGREDIENTS(材料)

- タルトパイナップルココ
- ホイップクリーム
- マスカルポーネのムース
- 塩キャラメルソース

HOW TO MAKE: (作り方)

1. タルトパイナップルココを解凍する
2. タルトパイナップルココにホイップクリームを絞る
3. ホイップクリームの上にマスカルポーネのムースを飾る
4. 湯煎または電子レンジで温めた塩キャラメルソースを器に流し入れ、タルトに添える

詳細はこちらまで↓



YOUTUBE QRコード



ARYZTA BAKING STUDIO

OBATZDA

オーバツダ



INGREDIENTS(材料)

- カマンベールチーズ 90g
- クリームチーズ 36g
- バター 20g
- 赤玉ねぎ 35g
- 分葱 適量
- パプリカパウダー 小さじ1/4~
- コショウ 適量
- 生クリーム 適量

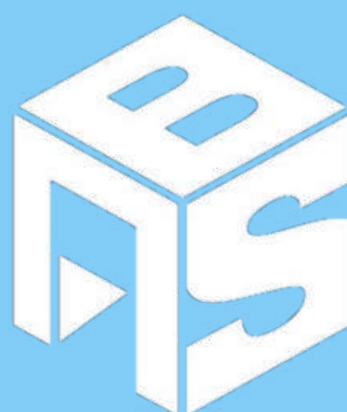
HOW TO MAKE: (作り方)

1. カマンベールチーズを薄く切り、ボールに入れる
2. フォークでカマンベールチーズを潰す
3. 柔らかくしたクリームチーズとバターを②に加え、よく混ぜる
4. 赤玉ねぎと分葱をみじん切りにする
5. ③に赤玉ねぎ、分葱、パプリカパウダー、コショウを加え、よく混ぜる
6. 生クリームを加え、好みの硬さに練り上げる

詳細はこちらまで↓



INSTAGRAM QRコード



ARYZTA BAKING STUDIO

DOUBLE CHOCOLATE CHUNK

アメリカンソフトクッキー



INGREDIENTS(材料)

- ダブルチョコレートチャンク
- ホワイトチャンク
- 洋生チョコレート 適量
- アイシング 適量

<トッピング>

- マシュマロ
- トッピングシュガー
- ホワイトチョコレート 適量

HOW TO MAKE: (作り方)

1. チャンククッキーをオーブンで焼成
(150℃約12～15分)
1. クッキーが温かいうちに丸い抜型でクッキーの真ん中を抜きます
2. 湯煎 (50～55℃) にかけて溶かしたチョコレートをクッキーの上に塗り、先程抜いたクッキーをチョコレートで接着する
3. マシュマロも同様に接着する
4. ③にアイシングでお好きなお絵かきをする
5. 最後にお好みの素材をトッピングしていく

詳細はこちらまで↓



INSTAGRAM QRコード



ARYZTA BAKING STUDIO

BROWNIE SANDWICHES

ブラウニーサンド



INGREDIENTS(材料)

- ブラウニー
- コーティングチョコレート
- (洋生チョコレート)
- サブレ

<サブレ生地>

- 薄力粉 55g
- 強力粉 28g
- バター 45g
- 全卵 15g
- アーモンドプードル 17g
- 粉糖 28g
- 塩 少々

詳細はこちらまで↓



INSTAGRAM QRコード

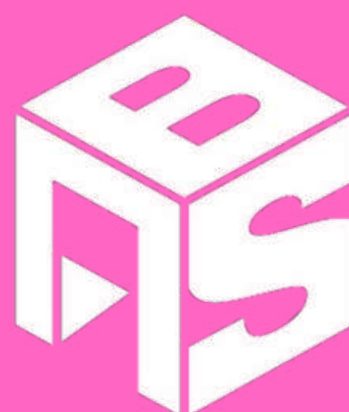
HOW TO MAKE: (作り方)

<サブレ生地の作る>

1. ボールに薄力粉、強力粉、アーモンドプードルを入れる
2. 角切りにしたバターを加える (指先を使用してバターと粉類をすり合わせる)
3. 粉糖と塩を入れて混ぜる
4. 溶いた全卵を入れて混ぜる
5. 完成したら一晩冷蔵庫で保存する

1. 前日のサブレ生地を厚さ5mm、幅2.5cm、長さ7cmにカット
2. オーブンで160°C12~14分焼成
3. ブラウニーを4等分カットする
4. 湯煎 (50~55°C) にかけて溶かしたチョコレートをブラウニーの側面に塗る
5. サブレ生地にブラウニーを接着しサンドして完成

※様々なフレーバーのチョコレートでカラフルサンドをお試しください



ARYZTA BAKING STUDIO



ARYZTA[®]
SERVING INSPIRATION