



## Recipe 3

相性の良いチョコレートの  
風味アップに

フィアンティーヌ  
ココア



チュイル  
by YUSUKE SASAGE

フィアンティーヌココアに  
スライスアーモンドを合わせて薄く焼き上げた  
カリカリ食感のチュイル。  
色味がきれいに仕上がることはもちろん、  
チョコレートを合わせるよりも香ばしい風味が  
広がります。

## チュイル

### 【材料】

スライスアーモンド	180g
フィアンティーヌココア	180g
粉糖	360g
薄力粉	36g
卵白	180g
全卵	105g

### 【作り方】

- ① スライスアーモンド、フィアンティーヌココア、粉糖、薄力粉を混ぜ合わせる。
- ② 卵白、全卵を加え混ぜる。
- ③ ブラックに薄いディスク上に伸ばし、170°Cのオーブンで15~20分焼成する。
- ④ 程良い焼き色が付いたらトヨ型に入れ湾曲させる。