

Hirari

Kazuhiro Nakayama (Noël 2016)



●ビスキュイ・バンドジェヌ
(40×60cm天板1枚分)
アーモンドパウダー 200g
グラニュー糖 200g
全卵 400g
薄力粉 75g
ベーキングパウダー 5g
無塩バター 125g

●クリスティアン
サブレ 230g
フィアンティーヌ 40g
カカオバター 60g

●クレーム・フレーズ
無加糖ストロベリーピューレ 326g
冷凍加糖卵黄 50g
グラニュー糖 46g
コーンスターチ 13g
ゼラチン21(新田ゼラチン) 4g
無塩バター 132g

●ジュレ・フレーズ
無加糖ストロベリーピューレ 270g
グラニュー糖 44g
ゼラチン21(新田ゼラチン) 5g

●ムース・リチ
ライチピューレ 300g
ゼラチン21(新田ゼラチン) 7.5g
ホワイトチョコレート 262g
カカオバター 45g
ライチリキュール(DITA) 51g
ローズエキス(Eurovanille) 適量
生クリーム(35%) 442g

●デコレーション
ナバージュ 適量
プラスチックチョコレート 適量
シャンティ 適量

① ビスキュイ・バンドジェヌ
①アーモンドパウダーとグラニュー糖に全卵を混ぜ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え合わせる。
②溶かした無塩バターを加え、190℃のオーブンで焼く。

② クリスティアン
①サブレを細かく刻み、フィアンティーヌと溶かしたカカオバターを加えてよく混ぜる。

③ クレーム・フレーズ
①ストロベリーピューレを鍋に入れて沸かし、加糖卵黄、グラニュー糖、コーンスターチ、ゼラチンを加えパティシエールを炊く。
②①を冷まし、40℃になったら無塩バターを加える。

④ ジュレ・フレーズ
①ストロベリーピューレを鍋に入れて火にかけ、40℃まで温めグラニュー糖とゼラチンを加える。

⑤ ムース・リチ
①ライチピューレを温めてゼラチンを加える。
②ホワイトチョコレートとカカオバターを加え乳化させる。
③ライチリキュールとローズエキスを加える。
④泡立てた生クリームと合わせる。



中山 和大 シェフ

「オクシタニアル」シェフパティシエ
「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」
日本代表 準優勝

Occitanial

