

〈ムース・アマンド・ブラン〉

- ・ラ・フルティエール アーモンドミルクピューレ 180g
- ・牛乳 100g
- ・卵黄 48g
- ・板ゼラチン 7g
- ・ショコラブラン 370g
- ・生クリーム(35%) 450g

〈ババロワ・カフェ〉

- ・卵黄 48g
- ・グラニュー糖 72g
- ・牛乳 150g
- ・ゼラチン 8g
- ・カフェ(粉末) 12g
- ・生クリーム(35%) 300g

〈クレーム・カフェ〉

- ・牛乳 90g
- ・生クリーム(35%) 90g
- ・卵黄 34g
- ・グラニュー糖 18g
- ・ショコラオレ(40%) 90g
- ・ショコラノワール(66%) 24g

〈ビスキュイ・ジョCOND〉

- ・全卵 200g
- ・粉糖 150g
- ・アーモンドプードル 150g
- ・小麦粉 40g
- ・バター 30g
- ・卵白 132g
- ・グラニュー糖 20g

〈ビスキュイ・アマンド〉

- ・全卵 300g
- ・グラニュー糖 225g
- ・小麦粉 225g
- ・アーモンドプードル 60g

〈ヌガティーヌ・フリユイ・セック〉

- ・バター 100g
- ・水あめ 40g
- ・粉糖 120g
- ・ペクチン 2g
- ・アマンド 72g
- ・ノワゼット 72g

〈ムース・アマンド・ブラン〉

1. アーモンドミルクピューレの一部を残して牛乳とともに火にかけ、沸騰直前まで温める。
2. ボウルに卵黄を入れてほぐし、残りのアーモンドミルクピューレを加え白っぽくなるまですり混ぜる。
3. ①を加えよく混ぜ、鍋に戻して火にかけとろみが出るまでかき混ぜる。
4. 氷水に戻した板ゼラチンを加えて溶かす。
5. ショコラブランを入れたボウルに注いでよく混ぜ、ハンドブレンダーでしっかりと乳化させる。
6. 泡立てた生クリームを2〜3回に分けて加え、よく合わせる。

〈ババロワ・カフェ〉

1. ムース・アマンド・ブランの要領でアングレースを炊き、泡立てた生クリームと合わせる。

〈クレーム・カフェ〉

1. 鍋に牛乳、生クリーム、少量のグラニュー糖を入れて火にかける。
2. 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜて①を加え、鍋に戻してとろみがつくまで炊く。
3. ショコラを入れたボウルに加え、良く混ぜて乳化させる。

〈ビスキュイ・ジョCOND〉

1. 粉類を合わせてふるい、ほぐした全卵に加えてミキサーで白くもったりするまで泡立てる。
2. 卵白にグラニュー糖を数回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲを作る。
3. ①に1/3ずつ入れながらさっくりと合わせ、溶かしバターを加える。
4. 天板(40×60cm)に流し、230°Cのオーブンで5分焼く。

〈ビスキュイ・アマンド〉

1. 全卵を卵白と卵黄に分け、卵白にグラニュー糖を数回に分けて加えメレンゲを作る。
2. 卵黄を加えてさっと混ぜ合わせる。
3. 粉類を合わせてふるい、②に入れてさっくりと混ぜ合わせ、溶かしバターを加える。
4. 天板(40×60cm)にオープンシートを敷き、③を流して平らにならす。
5. 全体に粉糖を振り、170°Cのオーブンで14分焼く。

〈ヌガティーヌ・フリユイ・セック〉

1. バターと水あめを鍋に入れ、均一に溶かして沸騰させる。
2. 粉糖とペクチンをよく混ぜたものを一気に加え、均一に溶かす。
3. 沸騰したところに、粗く刻んでローストしたアマンドとノワゼットを加え混ぜる。
4. シルパットを敷いた天板に流し、210°Cのオーブンで10分焼く。

\*仕上げ

1. 角セルクル(8×56cm)にクレーム・カフェ、ヌガティーヌ、ババロワ・カフェの順に流して冷やし固める。
2. 丸トヨ型(8×56cm)にジョCONDを敷き込み、ムース・アマンド・ブランを流す。
3. 固めた①を置き、残りのムースを流し込む。
4. ババロワ・カフェ、ビスキュイ・アマンドを敷いて冷やし固める。
5. ヌガティーヌ、ショコラで飾り付ける。

