

Flotte

biscuit jocondes flotte 400×600mm4枚分

アーモンドプードル・・・543g

粉糖・・・543g

全卵・・・718g

薄力粉・・・117g

グラニュー糖・・・144g

卵白・・・438g

無塩バター・・・144g

- ①ミキサーボールにアーモンドプードル、粉糖、卵、薄力粉、グラニュー糖を入れ、もったりするまで立てる。
- ②別のミキサーボールに卵白を入れて立てる。
- ③①を大きなボールに移し、温めたバターを加え混ぜる。
- ④②のメレンゲを③と混ぜ合わせ、フランス天板に1枚650gずつ流して平らに伸ばし、225℃のコンパクションオーブンで6分焼成する。

mousse cassis カードル2台分

ラ・フルティエール カシスビュレ・・・900g

卵黄・・・285g

グラニュー糖・・・240g

板ゼラチンシルバー・・・27g

8分立て生クリーム (35%)・・・1350g

- ①カシスビュレを鍋に入れて火にかけ、ふちがツツツとしてきたら卵黄とグラニュー糖を合わせたものを加え混ぜながら火にかける。
- ②82℃まで炊き、氷水で戻したゼラチンを加えて漉し網に通す。
- ③②を26℃まで温度を下げ、8分立ての生クリームを混ぜ合わせる。

mousse poire カードル2台分

グラニュー糖・・・566g

水・・・136g

卵黄・・・468g

ラ・フルティエール ペアービュレ・・・1558g

レモン果汁・・・38.8g

ラ・フルティエール ペアービュレ・・・780g

板ゼラチンシルバー・・・85.6g

8分立て生クリーム (35%)・・・1714g

ポワールオードヴィ

(Dover モーランウィリアミーヌ)・・・160g

- ①グラニュー糖と水を手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら卵黄の入ったボールに混ぜ入れ、湯煎で底を温めながら84℃になるまで温めミキサーボールに漉し入れる。
- ②①を立てている間にペアービュレとレモン果汁を手鍋に入れて温め、大きなボールに移し氷水で戻したゼラチンを加え溶かし、角切りにしたペアービュレを加えしっかりと溶かす。
- ③①がしっかりと立ったら②に加え混ぜ合わせる。
- ④8分立ての生クリームを③と合わせ、ポワールオードヴィを加える。グラニュー糖と水を手鍋に入れて火にかけ沸騰したら卵黄の入ったボールに混ぜ入れ、湯煎で底を温めながら84度になるまで温めミキサーボールに漉し入れる。

compote poire cassis カードル2台分

洋梨の缶詰 (arcane)・・・2缶

缶詰のシロップ (arcane)・・・2缶

ラ・フルティエール カシスビュレ・・・600

グラニュー糖・・・600g

バニラ・・・2本

オレンジの皮・・・1個分

(ピーラー剥きしたもの)

- ①洋梨の缶詰をシロップと実に分ける
- ②洋梨の実を縦に4等分にカットする。
- ③洋梨缶詰のシロップ、カシスビュレ、バニラ、オレンジの皮を手鍋に入れ沸騰させ、②を入れて弱火で1時間煮る。
- ④一晩寝かせた後シロップをきり、ペーパータオルの上に広げてシロップをしっかりと落とす。

sirop カードル1台分

ボーム30度シロップ・・・160g

レモン果汁・・・20g

水・・・20g

ポワールオードヴィ

(Dover モーランウィリアミーヌ)・・・60g

すべての材料を混ぜ合わせる。

miroir カードル1台分

コンポートのシロップ・・・200g

グラニュー糖・・・20g

ペクチン (AIKOKU OG505S)・・・1g

ミロワール・ヌートル・・・400g

- ①コンポート・ポワール・カシスのシロップ、グラニュー糖、ペクチンを手鍋に入れかき混ぜながら火にかけ、沸騰したら弱火にしてそこから3分炊き上げる。
- ②①にミロワール・ヌートルを加え、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。



アシッドラシーヌ
オーナーシェフ
橋本 太氏

<http://www.acidracines.com>



compote poire cassis カードル2台分

洋梨の缶詰 (arcane)・・・2缶

缶詰のシロップ (arcane)・・・2缶

ラ・フルティエール カシスビュレ・・・600

グラニュー糖・・・600g

バニラ・・・2本

オレンジの皮・・・1個分

(ピーラー剥きしたもの)

- ①洋梨の缶詰をシロップと実に分ける
- ②洋梨の実を縦に4等分にカットする。
- ③洋梨缶詰のシロップ、カシスビュレ、バニラ、オレンジの皮を手鍋に入れ沸騰させ、②を入れて弱火で1時間煮る。
- ④一晩寝かせた後シロップをきり、ペーパータオルの上に広げてシロップをしっかりと落とす。

sirop カードル1台分

ボーム30度シロップ・・・160g

レモン果汁・・・20g

水・・・20g

ポワールオードヴィ

(Dover モーランウィリアミーヌ)・・・60g

すべての材料を混ぜ合わせる。

miroir カードル1台分

コンポートのシロップ・・・200g

グラニュー糖・・・20g

ペクチン (AIKOKU OG505S)・・・1g

ミロワール・ヌートル・・・400g

- ①コンポート・ポワール・カシスのシロップ、グラニュー糖、ペクチンを手鍋に入れかき混ぜながら火にかけ、沸騰したら弱火にしてそこから3分炊き上げる。
- ②①にミロワール・ヌートルを加え、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。