

POP ACIDULEE

●COMPOSITION 構成

Sorbet fraise balsamique ソルベ・フレーズ・バルサミック
Ganache lactée framboise ガナッシュ・ラクテ・フランボワーズ
Crème glacée mascarpone framboise クレーム・グラッセ・マスカルポーネ・フランボワーズ

●INGRÉDIENTS 材料

Recette pour 3 gateaux glacés de 6 pers soit 18 parts アントル×3台分(6人分)

Sorbet plein fruit fraises balsamique Poids par parts: 40g
(ソルベ・フレーズ・バルサミック 40g/1人分)

Eau 水……50g
Sucre グラニュー糖……75g
Purée de citron レモンピューレ(ラ・フルティエール)……15g
Glucose atomisé ブドウ糖微粉末……60g
Stabilisant sorbet ソルベ用安定剤……3g
Vinaigre balsamique バルサミコビネガー(ペルシュロン)……25g
Purée de fraises ストロベリーピューレ(ラ・フルティエール)……500g
[Total 総量……778g]

- ①水を温める。
- ②グラニュー糖の10%分と安定剤を予め合わせておく。
- ③水が30℃になったら残りの糖類を加え、45℃で②を加える。
- ④85℃まで温めて4℃に下げ、最低4時間は寝かせる。
- ⑤④にピューレとバルサミコビネガーを加え、ブリックス33°に調整する。
- ⑥機械は-8℃に設定する。

Ganache lactée framboise Poids par parts: 20g
(ガナッシュ・ラクテ・フランボワーズ 20g/1人分)

Crème 生クリーム(35%)……150g
Sucre inverti 転化糖(DGFトリモリーヌ)……25g
Glucose en sirop 水あめ……25g
Chocolat lactée 33% チョコレート(Valrhona タナリヴァ・ラクテ)……125g
Purée de framboises ラズベリーピューレ(ラ・フルティエール)……50g
[Total 総量……375g]

- ①生クリームに糖類を加えて火にかける。
- ②チョコレートに①を加えて乳化させる。
- ③ラズベリーピューレを②に加える。
- ④40℃に調整する。

Crème glacée mascarpone framboise Poids par parts: 40g
(クレーム・グラッセ・マスカルポーネ・フランボワーズ 40g/1人分)

Lait entier 牛乳……280g
Poudre de lait 0% 脱脂粉乳……60g
Sucre グラニュー糖……90g
Glucose atomisé ブドウ糖微粉末……60g
Sucre inverti 転化糖(DGFトリモリーヌ)……30g
Mascarpone 35% MG マスカルポーネ(乳脂肪分35%)……200g
Framboises entières 冷凍フランボワーズホール(ラ・フルティエール)……300g
Stabilisateur pour glace ミルクベース用安定剤……4g
[Total 総量……1024g]

*フランボワーズホールは解凍してスティックミキサーで碎き、ピューレ状に(食感が残るように)する。

- ①牛乳に脱脂粉乳を加えて火にかける。
- ②グラニュー糖の10%分と安定剤を予め合わせておく。
- ③①が30℃になったら残りの糖類を加え、45℃で②を加える。
- ④85℃まで温めて4℃に下げる。
- ⑤④にマスカルポーネとフランボワーズを加える。



Recette réalisée par Alain Chartier,
Champion du Monde des desserts glacés 2003,
MOF 2000,
Relais Desserts Vannes, Carnac et Lorient.

Biscuit macaron (マカロン生地)

Eau 水……50g
Sucre グラニュー糖……225g
Poudre d'amandes アーモンドブードル(皮むぎ)……250g
Sucre glace 粉糖……250g
Blancs montés 卵白(立てたもの)……75g
Blancs d'oeufs 卵白……100g
[Total 総量……950g]

*あらかじめアーモンドブードルと粉糖を合わせてふるっておく。

- ①水を121℃まで沸騰させる。
- ②立てた卵白に①を加え、温度が少し下がったところで卵白を入れ、*の材料をさらに加える。
- ③軽く混ぜ合わせ、30×40cmの型に流す。
- ④150℃で約14分焼成する。

●MONTAGE モンターージュ

- ①30×40cmのカードルにマカロン生地を敷く。
- ②クレームが完成したら、①に綺麗に重ねて冷凍する。
- ③②の型いっぱいにはガナッシュを注ぎ、冷凍する。
- ④型から外し、サントノレの口金でソルベを絞る。
- ⑤シヨコラを飾る。

