

ニール

Neal



アシッドラシーヌ
オーナーシェフ
橋本 太氏

<http://www.acidracines.com>

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <http://www.LFJ.co.jp>



〔ビスキュイ・ジョコンド〕 フランス天板2枚分

アーモンドパウダー……310g
粉糖……310g
全卵……410g
グラニュー糖……82g
薄力粉(江別製粉 MDルチェ)……67g
卵白……250g
無塩バター……67g
色素(赤)……適量

- ①アーモンドプードルと粉糖、全卵、グラニュー糖、薄力粉、色素をミキサーボウルの中に入れて混ぜる。
- ②別のミキサーボウルで卵白を泡立て、メレンゲを作る。
- ③①を大きなボウルに移し替え、温めたバターを加え混ぜる。
- ④②を③と混ぜ合わせ、天板に広げて225℃のコンベクションで6分焼成する。

〔ムース・グロゼイユ〕 150個分

レッドカラントピューレ……500g
グラニュー糖……70g
レッドカラントピューレ(角切り)……105g
板ゼラチンシルバー……18g
8分立て生クリーム(35%)……554g
イタリアンメレンゲ……210g

- ①レッドカラントピューレとグラニュー糖を手鍋に入れて火にかける。
- ②沸騰したらボウルに移してゼラチンを加え溶かし、角切りのレッドカラントピューレを加え、しっかりと解けるまで混ぜる。
- ③26℃になったら8分立てのクレームフェットと合わせる。
- ④予め作っておいたイタリアンメレンゲと合わせ、直径4cmのフレキシパンに流す。

〔ムース・ライチ〕 75個分

ライチピューレ……680g
卵黄……170g
グラニュー糖……197g
板ゼラチンシルバー……28g
8分立て生クリーム(35%)……860g
イタリアンメレンゲ……224g
ライチリキュール(Dover)……60g

- ①ライチピューレを手鍋に入れて火にかけ、周りがふつふつしてきたら卵黄とグラニュー糖を加えアンブレイズを炊く。
- ②①が84℃になったら氷水で戻したゼラチンを加え混ぜ、裏漉してボウルに移し、底に氷水を当てて24℃まで温度を落とす。
- ③8分立てのクレームフェットにリキュールを加え、②に混ぜ合わせる。
- ④予め作っておいたイタリアンメレンゲと合わせ、45×55mmのセルクルに流す。

〔コンフィチュール〕 150個分

グレープフルーツの皮……300g
パンプルムースロゼピューレ……300g
グラニュー糖……400g
NHペクチン……6g
レモン果汁……66g

- ①グレープフルーツの皮を細かく刻み、4回ブランシールする。
- ②①とピューレを合わせて手鍋に入れ、軽く溶かす。
- ③②にグラニュー糖とペクチンを合わせて入れ、さらにレモン果汁を加える。
- ④火にかけてブリックス54°になるまで炊き詰める。

〔シロップ〕 15個分

パンプルムースロゼピューレ……100g
レモンピューレ……12g
グラニュー糖……24g
ギブソンジン(Dover)……12g

- ①ピューレとグラニュー糖を手鍋に入れ、火にかけて沸騰するまで温める。
- ②完全に冷ましてからジンを加える。

〔ジュレ〕 約100個分

水……120g
ライチピューレ……30g
レモンピューレ……10g
グラニュー糖……45g
NHペクチン……1.5g
板ゼラチンシルバー……4.5g
ライチリキュール(Dover)……40g

- ①水とピューレを手鍋に入れ軽く溶かし、グラニュー糖とペクチンを合わせて加え沸騰させる。
- ②①が沸騰したら弱火にしてさらに1分間温める。
- ③②を火から下ろしてゼラチンを入れ、完全に冷ましてからライチリキュールを加える。

〔ヨーグルトソース〕

生クリーム(35%)……100g
グラニュー糖……50g
バニラビーンズ……0.5本
ヨーグルト……200g
板ゼラチンシルバー……5g

- ①生クリーム、グラニュー糖、バニラビーンズを手鍋に入れて沸騰するまで温め、ゼラチンを加え20℃まで冷ます。
- ②ボウルに入れたヨーグルトに①をゆっくりと加え、容器に入れて冷蔵庫で冷やす。

