

# Artemis

recette par Koji Ueshimo

アルテミス - 6号サイズ 2台分 -

[ジョコンド] 40×60cm天板1枚分

全卵……237.5g  
粉糖……142.5g  
アーモンドパウダー……178g  
卵白……158g  
グラニュー糖……23.5g  
薄力粉……47.5g  
転化糖……14g  
バター……35g

- ①ボウルに全卵を割り入れてほぐし、粉糖とアーモンドパウダーを加え混ぜる。
- ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせる。
- ③薄力粉を加える。
- ④転化糖とバターを溶かして入れる。
- ⑤200℃のオーブンで8分焼成する。

[フィグ・ヴァンルーージュ] 作りやすい分量

赤ワイン……750g  
グラニュー糖……180g  
シナモンスティック……1本  
バニラ……1本  
オレンジ皮……1個分  
オレンジ果汁……1個分  
ポルト酒……40g  
カシスビュレ……60g  
黒イチジク……600g

- ①黒イチジクをブランシールする。
- ②材料をすべて鍋に入れて沸騰させる。
- ③3日間漬け、再沸騰させる。

[フォンダルト] 直径15cm

パターサブレ……1枚  
フランジパンヌ……適量  
フィグヴァンルーージュ……60g

- ①型にバターを塗る。
- ②サブレに型をはめ、フランジパンヌを絞る。
- ③1/2にカットしたフィグのをせる。
- ④180℃で12分焼成し、半回転してさらに6分焼成する。

[ジェリフィ・フォレストフルーツ] センター2台分

冷凍フォレストフルーツ……330g  
グラニュー糖……47.6g  
レモン汁……13.5g  
グルナデンシロップ……7.2g  
板ゼラチン……1.6枚

- ①フォレストフルーツ、グラニュー糖、レモン汁、グルナデンシロップを入れて一晩置く。
- ②①を煮詰め、ふやかした板ゼラチンを加え混ぜる。
- ③27～28℃まで冷ます。
- ④アンベバしたジョコンドの上に200g流す。

[ムースショコラ・アレジェ] センター105g/1台

ショコラノワール……66g  
板ゼラチン……0.6g  
牛乳……48g  
生クリーム(35%)……96g

- ①牛乳を沸かし、ふやかした板ゼラチンを加える。
- ②溶かしたチョコレートに少しずつ加えて乳化させる。
- ③32℃まで下げ、泡立てた生クリームと合わせる。
- ④固まったらアンベバしたジョコンドのをせる。

[ムース・カシス]

カシスビュレ……206.7g  
水……25.3g  
卵黄……121.7g  
グラニュー糖……121.6g  
板ゼラチン……7.3g  
生クリーム(35%)……367.5g

- ①カシスビュレと水を温め、卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- ②アングレーズを炊く。
- ③82℃になったら火から下ろし、ふやかしたゼラチンを加える。
- ④32℃まで下げ、泡立てた生クリームと合わせる。

[泡のジュレ]

水……160g  
グラニュー糖……90g  
ストロベリービュレ……120g  
板ゼラチン……8g

- ①水とグラニュー糖を沸騰させる。
- ②40℃まで温めたストロベリービュレに①を合わせる。
- ③一晩置き、ミキサーで泡立てる。

[メレンゲ]

卵白……100g  
グラニュー糖……100g

- ①卵白とグラニュー糖50gでメレンゲを作る。
- ②メレンゲができあがったらグラニュー糖50gを加え、さらに泡立てる。

[ピストレ液]

ショコラブラン……70g  
カカオバター……30g  
色粉(紫)……適量

- ①すべての材料を混ぜ合わせ、乾かしたメレンゲをコーティングする。

[グラサージュ]

水……450g  
ストロベリービュレ……78g  
水あめ……116g  
ハローデックス……110g  
グラニュー糖……168g  
ペクチンNH……16g

- ①水、ストロベリービュレ、水あめ、ハローデックスを温める。
- ②グラニュー糖とペクチンをよく合わせ、①に加え混ぜながら沸騰させる。
- ③スティックミキサーをかけて裏漉す。
- ④40℃弱に調整し、上掛けする。

[デコレーション]

カシス、ブラックベリー、金箔

