

L'été

25cmtヨ型ロケット 3本分

【バンドジェンヌ・オレンジ フレンチ天板400×600mm 1枚分】
イワセ アーモンドパウダー（粗挽き）…238g
粉糖…182g
日本製粉 アンシヤンテ（薄力粉）…59g
愛国 ベーキングパウダー白…4g
トレハロース…67g
グラニュー糖…36g
塩…1g
全卵…178g
キュービー 加糖冷凍卵黄…141g
オレンジゼスト(フレッシュ)…1個分
明治 生クリーム47%…97g
①アーモンドパウダー、粉糖、薄力粉、BP、トレハロース、グラニュー糖、塩、全卵、加糖卵黄をミキサーで混ぜ合わせる。
②生クリームにオレンジゼストを入れレンジでアンフュゼする。
③①に②を混ぜ合わせシルバットにならし185～190℃で約12～14分焼成する。
焼成後ペーパーを密着させて裏返し粗熱をとる。

【ソフトサブレ 300×400mm カードル1枚分】
明治 無塩バター…100g
キュービー 加糖冷凍卵黄…125g
粉糖…75g
日本製粉 シリウス（薄力粉）…100g
デルスール グリーンカルダモンパウダー…1g
塩…1g
①バターを柔らかめの室温に戻し加糖卵黄を混ぜ合わせる。
②粉糖、薄力粉、カルダモン、塩に①を混ぜ合わせる。
③天板にシルパンを敷きカードルを乗せ生地をならす。
160～170℃のオーブンで約15分焼成する。
④焼成後シルパンを剥し柔らかいうちに65mm×250mmにカットする。

【ギモーヴ】
新田ゼラチン パウダーゴールド…12g
グラニュー糖…20g
トレハロース…130g
ハローデックス…60g
ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…50g
ラ・フルティエール アプリコットピューレ…75g
ラ・フルティエール 濃縮オレンジ…25g
Dover アルザスアプリコット(リキュール50度) …5g
水…10g
クエン酸…1g
①ゼラチンパウダーを5倍の冷水でふやかしておく。
②糖類、ピューレ類を鍋に入れ混ぜ合わせ沸騰させる。
③クエン酸をリキュールに溶かし②に混ぜ合わせる。
④③を氷水にあて約15℃に調整してミキサーでホイップさせる。
⑤ラップを敷いたバットにならし冷凍庫で冷やし固める。
⑥好みの大きさにカットする。

【クレーム】
ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…105g
ラ・フルティエール 濃縮オレンジ…24g
水…39g
デルスール グリーンカルダモンパウダー…0.5g
全卵…153g
転化糖…98g
トレハロース…58g
新田ゼラチン パウダーゴールド…5g
明治 無塩バター…90g
Dover アルザスアプリコット(リキュール50度) …18g
①ゼラチンパウダーを5倍の冷水でふやかしておく。
②全卵にトレハロース、転化糖を混ぜ合わせる。
③②にピューレ、カルダモンを合わせ鍋かレンジで沸騰させてブレンダーで均一化させる。
④③にバター、リキュールを混ぜ合わせ更に均一化させる。

☆パッションフルーツピューレ
エクアドル・ペルーで収穫されるパッションフルーツの果肉を渋皮から丁寧に取り出し、きび砂糖を加えて約70度の低温殺菌を施したピューレ。えぐみのないすっきりとした酸味が特徴です。

・GÉNÉREUX & IMPOSANT（香り豊かな&堂々とした）

【原材料】 パッションフルーツ90%、きび砂糖10%
【ブリックス】 22±2(度)
【内容量】 1kg
【賞味期限】 製造日より36ヶ月
【保存方法】 冷凍保存。解凍後はお早めにご使用ください。

【コンボテ】
トレハロース…50g
イエローペクチン…17g
新田ゼラチン パウダーゴールド…4g
ラ・フルティエール 冷凍マンゴーカット…360g
ラ・フルティエール アプリコットピューレ…250g
ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…50g
転化糖…50g
明治 無塩バター…24g
Dover アルザスアプリコット(リキュール50度) …12g
①トレハロースにペクチンを混ぜ合わせる。
ゼラチンパウダーを5倍の冷水でふやかしておく。
②冷凍マンゴーは1cm角くらいにカットしておく。
③鍋にピューレと転化糖、②を混ぜ合わせ40～50℃に温め①を混ぜ合わせ沸騰させる。
④③にバターを合わせバターを混ぜ合わせ氷水にあててとろみを出す。

【ムース・ショコラ】
キュービー 凍結卵白…60g
トレハロース…60g
ハローデックス…60g
新田ゼラチン パウダーゴールド…5g
明治 生クリーム35% (A) …50g
ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…40g
Puratos ショコランテ・ガーデナー・ホワイト40%…150g
デルスール グリーンカルダモンパウダー…1g
明治 生クリーム35% (B) …300g
①ゼラチンパウダーを5倍の冷水でふやかしておく。
②ガーデナーと生クリーム(A)をレンジで40℃くらいに温め良く混ぜ合わせる。
③②にピューレとカルダモンを混ぜ合わせる
④ミキサーボールに卵白、トレハロース、ハローデックスを混ぜ合わせ40℃くらいに温めメングを立てる。
⑤④に③を合わせホイップした生クリーム(B)を合わせる。

【グラサージュ】
水…50g
ラ・フルティエール 濃縮オレンジ…50g
新田ゼラチン パウダーゴールド…12g
ハローデックス…400g
Puratos ショコランテ・ガーデナー・ホワイト40%…200g
カカオバター イエローカラー
①ゼラチンパウダーを5倍の冷水でふやかしておく。
②鍋にピューレ、水、ハローデックスを入れ沸騰させる。
③溶かしたガーデナーに少しずつ②を混ぜ合わせイエローカラーで色を調整しながらブレンダーで均一化させる。

【デコール】
Puratos ショコランテ・ガーデナー・ホワイト40%
イラン産グリーンビスタチオ
カカオバター オレンジカラー
カカオバター イエローカラー
①トヨ型丸の小に100mm×250mmにカットした生地を敷き、コンボテを生地の上まで入れて冷凍庫で冷やし固める。
②トヨ型ロケット小に150mm×250mmにカットした生地を敷き、モンテしたクレームを流し①をセットし冷凍庫で冷やし固める。
③トヨ型ロケット大にストラクチャーシートを敷きムースを絞り②をセットする。冷凍庫で冷やし固める。
④とろみをつかせたグラサージュをかけてデコールする。

①トヨ型丸の小に100mm×250mmにカットした生地を敷き、コンボテを生地の上まで入れて冷凍庫で冷やし固める。
②トヨ型ロケット小に150mm×250mmにカットした生地を敷き、モンテしたクレームを流し①をセットし冷凍庫で冷やし固める。
③トヨ型ロケット大にストラクチャーシートを敷きムースを絞り②をセットする。冷凍庫で冷やし固める。
④とろみをつかせたグラサージュをかけてデコールする。

◎ショコランテ・ガーデナー・ホワイト
ココアバターにベトナム産カカオ豆を100%使用したホワイトチョコレート。ベトナムのカカオ農園で大切に育てられたカカオを発酵、乾燥し、ベトナムでチョコレートに仕上げた「ショコランテ・ガーデナー・オブ・チョコレート」。カカオの栽培からチョコレートの加工に至るまでのプロセスに関わり、こだわりのチョコレートを製造しています。カカオ豆からココアバターへの加工工程はベトナム国外にて行っています。

【主な特徴】
・カカオ分40%以上
・ココアバターにベトナム産カカオ豆(トリニタリオ種)使用
・ベトナム製ホワイトチョコレート
・口溶けがよく、ほどよい甘さとすっきりとしたミルク感

【製品形態】 ドロップ状
【内容量】 1kg
【賞味期限】 製造日より12ヶ月
【保存方法】 18～22℃、相対湿度60%の暗所にて保存し、開封後は要密閉。



グローバルコンサルタント
 藤田 浩司 氏

