

Tropico

recette par Koji Ueshimo

トロピコ - 上霜 考ニ シェフ -

〔ビスキュイ・デリス〕 40×60cm天板1枚分

アーモンドパウダー……300g
粉糖……300g
全卵……300g
卵白……90g
グラニュー糖……60g
コーンスターチ……63g
無塩バター……225g

- ①アーモンドパウダーと粉糖を合わせ、全卵を入れてよく混ぜる。
- 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無塩バターを火にかけて溶かし、②の一部を加え混ぜる。
- ④②の残りにふるったコーンスターチを合わせる。
- ⑤④に③を少しずつ加えてよく混ぜる。
- ⑥天板に伸ばし、210°Cで10分焼成する。
- ⑦空気を抜いて反転させ、さらに3分焼く。

〔コンポート〕 3台分(100g/台)

冷凍マンゴーカット……116g
パイナップル……96g
バナナ……73g
マリブ……7.2g

〔A〕オレンジピューレ……19g
レモンピューレ……15g
バニラ……0.4本
カソナード……24g

- ①〔A〕の材料を鍋に入れて沸騰させる。
- ②フルーツを同じサイズに切り、パイナップル、マンゴーカット、バナナの順で①に加え、その都度よく混ぜて沸騰させ、2分程度さらに弱火で加熱する。
- ③②へマリブを加える。

〔アンビバージュ〕 作りやすい分量

ココナッツミルクピューレ……6g
ポーメ30°シロップ……40g
水……20g

- ①すべての材料を混ぜ合わせる。

〔ムース・ココ〕 3台分

ココナッツミルクピューレ……120g
牛乳……60g
卵黄……60g
グラニュー糖……18g
板ゼラチンシルバー……5.4g
イヴォワール(Valrhona)……120g
マリブ……12g
生クリーム(35%)……300g

- ①ココナッツミルクピューレと牛乳を温める。
- ②卵黄とグラニュー糖を混ぜ合わせ、①に加えて82°Cで炊く。
- ③火から外して板ゼラチンを加え、冷やしながらかき混ぜる。
- ④溶かしたショコラと③を少しずつ合わせて乳化させ、36°Cに調整する。
- ⑤生クリームにマリブを入れてよく立てる。
- ⑥④と⑤を合わせる。

〔グラサージュ〕

マンゴーピューレ……100g
パッションフルーツピューレ……100g
フリュージェルヌートル80……200g
水……50g

- ①すべての材料を混ぜ合わせる。

〔デコラシオン〕

冷凍マンゴーカット

ドライミント

フリュージェルヌートル80

- ①フリュージェルにドライミントを混ぜ、マンゴーカットをからめる。

〔組み立て〕

- ①12cmのセルクルにフィルムを巻き、中心になるようにコンポートを底に敷く。
- ②上からムースをセルクルの半分程度まで流し、アンビベしたビスキュイをのせる。
- ③さらにムースをセルクルの上まで流し、ビスキュイをのせて冷凍する。
- ④型から外してグラサージュをかけ、マンゴーを飾る。

La
Fruitière
du Val d'Ével®

