

# Abricot Orange

recette par Futoshi Hashimoto “ACIDRACINES”

アプリコ・オレンジ — 作りやすい分量 —

[ソース・アプリコ・オレンジ]

濃縮オレンジ……55g  
アプリコットピューレ……178g  
オレンジ果皮……302g  
グラニュー糖……302g  
NHペクチン……2.3g  
アプリコトリキュール……66g

- ① オレンジの皮を剥き、鍋にたっぷりの水と皮を入れて沸騰させ、網の上に落とし皮を取り出す。
- ② もう一度鍋に水を張り、皮を入れ沸騰させて取り出す工程を計4回繰り返す。
- ③ ②と濃縮オレンジをロボクーブに入れ、ペースト状になるまで回す。
- ④ 鍋に取り出し、グラニュー糖、ペクチン、アプリコットピューレと一緒に入れてプリックス66°まで炊く。
- ⑤ そのまま一晩おき、翌日アプリコトリキュールと一緒にミキサーにかける。

[ガナッシュ・アプリコ]

アプリコットピューレ……378g  
ショコラオレ……467g  
ショコラワール……22g  
カカオバター……16g  
水あめ……76g  
アプリコトリキュール……58g

- ① ショコラオレ、ショコラワール、カカオバターと一緒にボウルに入れ、45℃になるように溶かす。
- ② アプリコットピューレと水あめを手鍋に入れて80℃まで温める。
- ③ ②を①に少しずつ入れて混ぜ合わせる。
- ④ ハンドブレンダーなどで繋いだら30℃まで冷まし、アプリコトリキュールを加える。

[モンタージュ]

ショコラワール(64%)  
チョコレート用色素(白)  
チョコレート用色素(黄)

- ① テンパリングしたチョコレート用色素を歯ブラシなどではじき、型に色をのせる。
- ② テンパリングしたショコラワールを①に流し入れ、逆さにして型を作る。
- ③ その上にソースを絞り入れ、2時間置いてからガナッシュを流し入れる。
- ④ ショコラワールで蓋をし、ひっくり返して型から外す。



アシッドラシーヌ

橋本 太 シェフ

大阪府大阪市中央区内平野町1-4-6

☎ 06-7165-3495

<https://www.acidracines.com>

1975年福岡生まれ。大阪「ヒロコーヒー」で5年間勤務し、北海道「ウィンザー洞爺」を経て、ボルドー「マルケ」で3ヶ月研修。大阪「ケ・モンテペロ」で立ち上げからシェフを務め、4周年を機に独立に向け退社。「素材を活かしきるお菓子づくり」をモットーに、フランスで食べて感じたフランス菓子を作り続けている。



La  
Fruitière  
du Val d'Ével®

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](mailto:info@LFJ.co.jp) URL: <https://www.LFJ.co.jp>

