

THÉ VERT MANGUE

recette par Yoshiaki Kaneko "Paris S'veille"

抹茶とマンゴーのタルト

[Pâte sucrée] パート・シュクレ

beurre バター……162g
sucre glace 粉糖……108g
poudre d'amandes アーモンドパウダー……36g
oeufs entiers 全卵……54g
farine faible 薄力粉……270g
<total 総量……630g>

[Masquage] マスキング

chocolat blanc (Ivoire 35%) イボワール(35%)……適量
cacao beurre カカオバター……イボワールの分量の20%

[Gelée de mangue passion] ジュレ・マンゴー・パッション

purée mangue マンゴーピューレ……375g
purée passion パッションフルーツピューレ……42g
jus de citron レモン果汁……17g
sucre semoule グラニュー糖……58g
gélatine 板ゼラチン(ゴールド)……7g
<total 総量……499g>
mangues entières 冷凍マンゴーカット(1cm角 15g/1個)……300g

[Biscuit joconde au thé vert] 抹茶のビスキュイ・ジョコンド
(W570×D370×H8mmシャブロン型2枚分 シルバット使用)

oeufs entiers 全卵……560g
trimoline 転化糖……32g
poudre d'amandes アーモンドパウダー……414g
sucre glace 粉糖……333g
farine faible 薄力粉……111g
poudre de thé vert 京都宇治抹茶「吉祥」……56g
blanc d'oeufs 卵白……360g
sucre semoule グラニュー糖……55g
beurre 溶かしバター……82g
<total 総量……2003g>

[Sirop à imbiber matcha] 抹茶のシロップ

sirop à 30°Bé ボーメ30°シロップ……100g
eau 水……40g
poudre de thé vert 京都宇治抹茶「吉祥」……5.3g
cognac コニャック……20g
<total 総量……165.3g>

[Crème onctueuse au thé vert] 抹茶のムース

(Ø65×H10mmセルクル 26g/1個)
crème 35% 生クリーム(35%)……222g
poudre de thé vert 京都宇治抹茶「吉祥」……22g
chocolat blanc (Ivoire 35%) イボワール(35%)……250g
crème 35% fouettée 泡立てた生クリーム(35%)……666g
<total 総量……1160g>

[Miroir au thé vert] 抹茶のミロワール

chocolat blanc (Ivoire 35%) イボワール(35%)……1150g
sucre semoule グラニュー糖……225g
pectine NH ペクチンNH……10.5g
eau 水……550g
crème 35% 生クリーム(35%)……400g
sirop glucose 水あめ……22.5g
poudre de thé vert 京都宇治抹茶「吉祥」……65g
sirop à 30°Bé ボーメ30°シロップ……300g
<total 総量……2723g>

[Finition] 仕上げ

mangues séchées ドライマンゴー……適量
nappage neutre ナパージュヌートル……適量
poudre de thé vert 京都宇治抹茶「吉祥」……適量



パリセヴェイユ
金子 美明 シェフ
東京都目黒区自由が丘2-14-5
☎ 03-5731-3230



<作り方はリンク先のレシピ動画へ>
<https://youtu.be/AOQ1qTWGz9Q>



La
Fruitière
du Val d'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: <https://www.LFJ.co.jp>