

# Sunset

recette par TAKISHIMA Seiji "Sieste"

## サンセット 〈タルト型10個分〉

[パート・シュクレ] 作りやすい分量  
(Silikomart タルトリング 径7×H2cm)

薄力粉(バイオレット)……218g  
強力粉(カメリア)……33g  
アーモンドパウダー……93g  
全卵……35g  
粉糖……93g  
塩……2.5g  
無塩バター……150g  
〈総量……624.5g〉

[キャラメル・パッション] 10個分(20g/1個)

水あめ……15g  
グラニュー糖……50g  
無塩バター……10g  
生クリーム(35%)……20g  
パッションフルーツピューレ……20g  
ローストアーモンド16割……120g  
〈総量……235g〉

[ガナッシュ・モンテ・アマンド] 10個分

生クリーム(35%)……150g  
転化糖……10g  
グラニュー糖……15g  
板ゼラチン(シルバー)……3g  
アーモンドミルクピューレ……50g  
ホワイトチョコレート(Chocovic オパール 30.3%)……60g  
生クリーム(35% 加熱しないで使用)……230g  
〈総量……518g〉

[ビスキュイ・アマンド] 作りやすい分量

(鉄板60×40cm天板1枚分 丸抜き型5番)  
カソナード……35g  
マジパンローマッセ(Lubeca)……110g  
卵黄……115g  
卵白……190g  
グラニュー糖……110g  
薄力粉(バイオレット)……165g  
コーンスターチ……35g  
無塩バター……90g  
〈総量……850g〉

[ジェリフィエ・アプリコット] 10個分(20g/1個)  
(Silikomart エッセンシャル 径4cm)

水あめ……30g  
グラニュー糖……60g  
冷凍アプリコットハーフカット……100g  
冷凍マンゴーカット……60g  
オレンジピューレ……20g  
グラニュー糖……15g  
ペクチン……3g  
アプリコットピューレ……45g  
パッションフルーツピューレ……15g  
レモンピューレ……10g  
〈総量……358g〉

[ナパージュ・オランジュ] 作りやすい分量

オレンジピューレ……300g  
ペクチン……12g  
グラニュー糖……180g  
〈総量……492g〉



セيست  
瀧島 誠士 シェフ

<https://seijitakishima.mystrikingly.com>

Chocolate

**Seiste**



〈作り方(はリンク先のレシピ動画へ)〉  
<https://youtu.be/VG8o3reLJ8k>



La  
**Fruitière**  
du Val 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  
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401  
☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862  
✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp  
📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

