

Pic d'annie

recette par SUGAMATA Ryosuke "Ryoura"

ピックダニー 〈17個分〉

〔アンビバージュ〕

ラズベリーピューレ……50g
ストロベリーピューレ……50g
ボーム30°シロップ……100g

〔ビスキュイ・オ・ザマンド〕 40×60cm天板1枚分

アーモンドパウダー……120g
粉糖……120g
全卵……120g
卵黄……50g
卵白……240g
グラニュー糖……110g
薄力粉……145g

〔ジュレ・タイベリー〕 20×30cmカードル1枚分

タイベリーピューレ……660g
レモンピューレ……10g
グラニュー糖……80g
板ゼラチン(シルバー)……9g

〔ジュレ・オランジュ〕 20×30cmカードル1枚分

オレンジピューレ……175g
濃縮オレンジ……45g
グラニュー糖……30g
板ゼラチン(シルバー)……5.1g
コンポート・アブリコ……260g
【コンポート・アブリコの材料】
オレンジピューレ……100g
アブリコット(セミドライ)……250g
ボーム30°シロップ……200g

〔ムース・ミエル〕

卵黄……80g
板ゼラチン(シルバー)……7.5g
蜂蜜……140g
生クリーム(35%)……400g

〔ムース・タイベリー〕 17個分

タイベリーピューレ……190g
ストロベリーピューレ……50g
オレンジピューレ……25g
板ゼラチン(シルバー)……14g
生クリーム(35%)……220g
イタリアンメレンゲ……160g
【イタリアンメレンゲの材料】
卵白……100g
水……67g
グラニュー糖……200g

〈作り方はリンク先のレシピ動画へ〉
<https://youtu.be/UsXX94zPxgg>



リョウラ
菅又 亮輔 シェフ
東京都世田谷区用賀4-29-5
☎ 03-6447-9406
<https://www.ryoura.com>



Ryoura

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

