

Rougeteria

recette par FUJITA Koji "Fujita Labo"

ルージュテリア 〈作りやすい分量〉

[パート・サブレ]

薄力粉……100g
アーモンドパウダー……25g
粉糖……35g
塩……1g
無塩バター……100g
加糖卵黄……15g

- ①ミキサーボウルにふるった薄力粉、アーモンドパウダー、粉糖、塩を入れる。
- ②スプレット状にしたバターに加糖卵黄を加え混ぜて乳化させる。
- ③①に②を混ぜ合わせ、シートにサンドしながら3mm厚に伸ばして冷凍庫で固める。
- ④③を直径10.5cmの抜型で抜き、シルパンを敷いた天板にのせて約130°Cのコンベクションオープンで約20分焼成する。

[パート・タイベリー]

タイベリーピューレ……130g
ハローデックス……20g
トレハロース……80g
グラニュー糖……30g
ル・カンテンウルトラ(伊那食品工業)……7g
無塩低水分バター……50g
メラノバターフレーク……60g
ホワイトチョコレート……20g

- ①タイベリーピューレとハローデックスを手鍋に入れる。
 - ②トレハロース、グラニュー糖、ル・カンテンウルトラをよく混ぜ合わせ、①に加えて強火でブリックス65°まで煮詰める。
 - ③別容器にバター、メラノバターフレーク、ホワイトチョコレートを入れて②を注ぎ、ハンドブレンダーで乳化させる。
- ※寒天が含まれるため、温かいうちにモンタージュする。

[コーティングチョコレート]

キャラット・カバーラックス・ホワイトVT(ピュラトス)……500g
ラズベリーパウダー(フリーズドライ)……15g
ストロベリーピース(フリーズドライ)……15g

- ①キャラット・カバーラックス・ホワイトVTを40°Cに溶かし、ラズベリーパウダーとストロベリーピースを混ぜ合わせる。

[ルージュパウダー]

オブパラ(伊那食品工業)……5g
ラズベリーパウダー(フリーズドライ)……5g

- ①材料を混ぜ合わせる。

[モンタージュ]

- ①直径12cm、高さ3cmのセルクルの底にパート・サブレを敷き、サブレが隠れる量のパート・タイベリーを流し入れる。
- ②繰り返し5層に仕立て、冷蔵庫で一晩保管する。
- ③セルクルを外す前にルージュパウダーを表面にまぶし、サイドにコーティングチョコレートを付けて仕上げる。



レシピ協力「藤田ラボ」
藤田 浩司 氏

〈レシピ動画へのリンク〉
<https://youtu.be/Rj8dznm9lUE>



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

