

# Crème aux Myrtilles

recette par MURAYAMA Taichi “Chant d'Oiseau”

## クレーム・ミルティエユ

### 〔クレーム〕

ブルーベリーピューレ……866g  
転化糖……88g  
無塩バター……157g  
ショコラオレ……367g  
ショコラ(不二製油 カカオオリー70%)……188g  
ショコラ(不二製油 リコフロール)……200g  
クレームドカシス……90g

### 〔ジュレ〕

ブルーベリーピューレ……400g  
赤ワイン……80g  
グラニュー糖……160g  
ゼラチン……10g

### 〔ビスキュイ・サンファリーヌ・ショコラ〕天板1枚分(580g/枚)

卵白……202g  
グラニュー糖……151g  
卵黄……168g  
ココア……61g

### 〔バース・ド・キャラメル〕

グラニュー糖……562.5g  
生クリーム(35%)……675g  
無塩バター……112.5g  
塩……7.5g

### 〔グラサージュ・ショコラ〕

バース・ド・キャラメル……113g  
生クリーム(35%)……165g  
ショコラ(不二製油 カカオオリー70%)……154g  
ショコラ(不二製油 カカオオリー65%)……154g  
ナパージュヌートル……405g  
水……120g



シャンドワザー  
村山 太一 シェフ  
埼玉県川口市幸町1-1-26  
☎ 048-255-2997  
<https://www.chant-doiseau.com>

〈レシピ動画へのリンク〉  
<https://youtu.be/yqDTe5h6Cvo>



Chant d'Oiseau



La Fruitière  
du Val Evé®

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

