

パッションモン 約20個分
【クレーム・エキゾチック 20個分】
 パッションフルーツピューレ…22g
 マンゴーピューレ…40g
 ココナッツミルクピューレ…100g
 卵黄…40g

グラニュー糖…28g
 板ゼラチンシルバー…1.6g
 ①鍋にピューレを入れて火にかけ40℃まで温める。
 ②卵黄とグラニュー糖をしっかりと混ぜ合わせる。
 ③ピューレが82℃になったら②に少量を加えてのばす。
 ④①に戻し、もう一度しっかりと混ぜながら火にかける。
 ⑤全体がしっかりと沸騰してきたら火を止め、
 冷水で戻した板ゼラチンを加えてボールに漉し入れる。
 ⑥底に氷水をあて、混ぜながら26℃程度になるまで冷ます。
 ⑦直径5cmフレキシパルにデポジッターで10gずつ流す。
 冷蔵庫で冷やし固める。

【ジュレ 20個分】

冷凍アプリコット半分(ラ・フルティエール)…70g
 パッションフルーツピューレ…110g
 オレンジピューレ…10g
 グラニュー糖…30g
 板ゼラチンシルバー…4.2g
 ①ピューレを30℃くらいにして少量をとり、
 冷水で戻した板ゼラチンと合わせて45~50℃で溶かす。
 ②グラニュー糖を①へ入れて溶かす。
 ③残りのピューレを混ぜ合わせる。
 ④クレーム・エキゾチックの上に重ねて10gずつ流して冷蔵庫で
 冷やし固める。

【ムース 20個分】

パッションフルーツピューレ…130g
 オレンジピューレ…33g
 板ゼラチンシルバー…8.65g
 イタリアンメレンゲ…125g
 {水…50g、グラニュー糖…160g、卵白…80g}
 生クリーム35%(明治)…175g
 ①ピューレの一部をとり板ゼラチンと合わせて電子レンジで
 約40℃まで溶かす。
 ②①に残りのピューレを加え、氷水にあてながら混ぜ
 15℃程度になるまで冷やす。
 ③シロップ温度を116℃にし、イタリアンメレンゲを作る。
 ④30℃程度まで冷ました③125gと⑦分立ての生クリーム
 の一部を加え混ぜ、なじんだら残りも加え混ぜる。
 ②を18℃程度まで温めて合わせる。

【シャンティ 10個分】

①クレーム・シャンティ…240g
 ②コンフィチュール…32g
 ①シャンティ
 生クリーム(47%)…150g
 中沢NYSEホイップR…100g
 きび砂糖…64g
 生クリーム(明治35%)…400g
 バニラエキス…4g
 ②コンフィチュール
 パッションフルーツピューレ…360g
 オレンジピューレ…140g
 レモン果汁…10g
 グラニュー糖…260g
 ペクチン325…8g
 材料を鍋に入れて102℃で煮詰める。
 シャンティにコンフィチュールを合わせる。

【シロップ】

パッションフルーツピューレ…12g
 マンゴーピューレ…12g
 ボーメ30シロップ…50g
 ①シロップを沸騰させ、火から下ろしてピューレを加える。

【ビスキュイ・オ・ザマンド 60×40cm1枚分】

全卵…120g
 卵黄…50g
 アーモンドパウダー…120g+粉糖…120g
 ※合わせてふるう。
 卵白…240g
 グラニュー糖…144g
 薄力粉…110g

【パート・シュクレ 作りやすい分量】

全卵…80g
 バター(1.5cm角に切る)…200g
 薄力粉…165g
 強力粉…165g
 粉糖…125g
 アーモンドパウダー…40g
 塩…1.2g
 バニラパウダー…0.3g
 ※使用済みのバニラビーンズのサヤを洗って
 乾燥させ、ミルで粉碎する。

【メレンゲ生地】

乾燥卵白…2g
 グラニュー糖A…100g
 卵白…100g
 グラニュー糖B…100g

【ナパージュ】

【組み立て・仕上げ】

ビスキュイ・オ・ザマンド(直径5cm)…1枚
 シロップ…適量
 ナパージュ…適量
 パート・シュクレ(直径7cm)…1枚
 焼いたメレンゲ…2片
 オレンジの皮のシロップ煮…2片
 ※ボーメ30シロップと水を2対1の割合で
 鍋に入れて火にかけ、沸騰したらオレンジの
 皮を加えてやわらかくなるまで煮る。
 ①直径6.5cmのストーン型にムースを入れ、ジュレの面を上にして
 センターをいれムースで覆う。
 ②ビスキュイにシロップを刷毛で塗る。
 塗った面を下にして①に重ねて密着させる。
 冷蔵庫で冷やし固める。
 ③型から外しナパージュをかける。
 パートシュクレにのせ、シャンティを絞る。

