

Chrétien

Koji Ueshimo (Noël 2015)



●センター1 (31.5×8cmカード1台分)
 ライチピューレ 395g
 グラニュー糖 35g
 板ゼラチンシルバー 9.5g

●センター2 (31.5×8cmカード1台分)
 フレーズデボワピューレ 140.6g
 ストロベリーピューレ 140.6g
 ラズベリーピューレ 140.6g
 グラニュー糖 62.8g
 板ゼラチンシルバー 10g

●アンビバージュ
 ライチリキュール (DITA) 20g
 水 25g
 ボーメ30°シロップ 30g

●白いムース (1本分)
 牛乳 20g
 ライチピューレ 70g
 卵黄 30g
 グラニュー糖 9g
 板ゼラチンシルバー 2.72g
 ホワイトチョコレート 60g
 ライチリキュール (DITA) 4g
 生クリーム (35%) 150g

●赤いムース (1本分)
 生クリーム (35%) 150g
 ラズベリーピューレ 50g
 ストロベリーピューレ 100g
 イタリアンメレンゲ 85.7g
 板ゼラチンシルバー 6.4g
 フランポワーズ オードヴィ (Dover) 30g
 【イタリアンメレンゲ配合】
 卵白 33.3g
 グラニュー糖 66.6g
 水 16.6g

●ジョCOND (40×60cm天板1枚分)
 全卵 3個
 粉糖 86g
 アーモンドパウダー 129g
 卵白 114g
 グラニュー糖 14g
 薄力粉 37g
 無塩バター 29g
 【マーブル配合】
 冷凍ラズベリークラムブル 40g
 卵白 23g
 コーンスターチ 2g

1 センター1・2

- 鍋の中にピューレとグラニュー糖を入れて火にかける。
- 60℃になったら板ゼラチンを加える。

2 アンビバージュ

- 水とシロップを火にかけ、沸騰させる。
- 冷ましてライチリキュールを入れる。

3 白いムース

- 牛乳とライチピューレを鍋に入れて火にかける。
- 卵黄をボールに入れ溶きほぐした後、グラニュー糖を入れてしっかりとかき混ぜる。
- ①のピューレが80℃になったところで②に少量加えのばし、①に戻したのちもう一度しっかりと混ぜながら火にかける。
- 全体の温度が82℃になったら火を止め、冷水で戻した板ゼラチンを加えボールに漉し入れる。
- ホワイトチョコレートを湯煎 (35℃) で溶かし、全体の温度が45℃を超えないように気を付けながら少しずつ加える。
- すべて混ぜ終わったら全体の温度を32℃まで落とし、ライチリキュールと8分立てにした生クリームを混ぜ合わせる。

4 赤いムース

- ピューレを鍋に入れて火にかけ、人肌強に温める。
- 冷水で戻した板ゼラチンを加え溶かして混ぜる。
- 生クリームを泡立て、イタリアンメレンゲとざっくり合わせる。
- 8割くらい混ざったら②を入れてさらに混ぜる。
- 最後にオードヴィを加える。

5 ジョCOND

- ボウルに全卵を割り入れてほぐし、粉類を加え混ぜる。
- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせる。
- 溶かしバターを入れる。
- ラズベリークラムブル、卵白、コーンスターチをバーミックスにかける。
- ジョCONDの生地を天板にのばし、①を使ってスプーンでマーブル模様を描く。
- 170℃のオーブンで焼成する。

6 モンタージュ

- センター用のジョCONDの上にセンターのジュレを2層流し固める。
- 生地を型にシユミゼする。
- 白いムースを流し、センターを入れる。
- 赤いムースを流し、底生地を入れる。



クリスマス Chan 13cm (幅8cm)

ライチのムース、フレーズとフランポワーズのムース、ライチのジュレ、フリュイールージュのジュレを組み合わせました。