

Pasadena  
Futoshi Hashimoto



【クレーム・リチ】

ラ・フルティエール ライチピューレ…130g  
レモン汁…13g  
卵黄…32.5g  
グラニュー糖…20g  
薄力粉…7.8g  
ゼラチン…3.2g  
生クリーム 35%…104g  
ライチリキュール…17g

- ①ライチピューレとレモン汁を鍋に入れ、火にかける。
- ②ボールに卵黄、グラニュー糖、薄力粉を入れ混ぜ合わせておく。
- ③①が沸騰したら②と合わせて鍋に戻し、とろみが出るまで火にかける。
- ④③が炊きあがったら、ふやかしたゼラチンを入れて裏ごしし、氷水で冷やす。
- ⑤9分立てにした生クリームと合わせ、ライチリキュールを入れる。

【クレーム・オ・ブール・パッション】

ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…42.5g  
卵黄…17g  
グラニュー糖…12g  
無塩バター…51g  
イタリアンメレンゲ…21g

- ラ・フルティエール パッションフルーツピューレ…13g
- ①パッションピューレを鍋に入れ火にかける。
  - ②ボールの中でしっかりと溶いた卵黄とグラニュー糖を混ぜ合わせ、  
①が沸騰したら少量加え全量を鍋に戻し、再び火にかける。
  - ③とろみがつくまで混ぜたら、裏ごしし、氷水をあて28度まで冷やす。
  - ④ポマード状のバターと③を乳化させ、冷蔵庫から出したピューレを加え、イタリアンメレンゲを混ぜ合わせる。

【ビスキュイアモンド】 600mm×400mm 1枚分

アーモンドプードル…162.5g  
粉糖…162.5g  
全卵…130g  
卵黄…104g  
卵白…150g  
グラニュー糖…46g  
薄力粉…52g  
溶かしバター…52g

- ①アーモンドプードルと粉糖を一緒にふるい、ボールに入れ、溶いた全卵と卵黄を入れフィユをつけたミキサーで中速でたてる。
- ②別のミキサーに卵白とグラニュー糖を入れ、フエをつけ高速でたてる。
- ③①と②を軽く混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を加え混ぜ、60度で溶かしたバターを合わせる。
- ④鉄板に軽く流し180度のオーブンで10分焼成する。

【ダックワーズ・ココアモンド】

卵白…215g  
グラニュー糖…52g  
乾燥卵白…2g  
アーモンドプードル…111g  
ココナッツファイン…51g  
グラニュー糖…154g  
薄力粉…15g

- ①しっかりと混ぜ合わせたグラニュー糖と乾燥卵白、冷蔵庫から出した卵白をボールに入れ、フエをつけたミキサーで高速でたてる。
- ②そのほかの材料を一緒にふるい、①に加え混ぜ合わせる。
- ③195度のオーブンで9分焼成する。

【ジュレ・オ・パンブルムス・エ・アナナス】

パイナップル…100g  
グラニュー糖…10g  
レモン汁…5g  
グレープフルーツ…75g  
グラニュー糖…20g  
ペクチン…2g  
ゼラチン…1g  
カルダモンパウダー…0.5g  
ジン…5g

- ①細かく刻んだパイナップルを鍋に入れ、グラニュー糖とレモン汁と共に火にかけ、水分を飛ばす。
- ②カルチェしたグレープフルーツと共にフードカッターにかける。
- ③②を鍋に戻し、グラニュー糖とペクチンと共に火にかけ、沸騰させる。
- ④沸騰し1分程度たったらふやかしたゼラチンとレモン汁を加え、最後にジンを入れ型に流し入れる。

【シロップ・ジン】

30度ボーメシロップ…53g  
グレープフルーツジュース…13g  
レモン汁…2.5g  
ジン…12g

- ①ジン以外の材料でシロップを作り、火から下ろして、ジンを入れる。

【モンタージュ】

- ①15cm角の型にダックワーズココをしき、クレーム・オ・ブール・パッションの半量を流す。
- ②固めてセルクルサイズにカットしたジュレを置き、クレーム・オ・ブール・パッションを流し入れ、ビスキュイをしき、シロップ・ジンをうつ。
- ④③にクレームリチを流し、冷凍庫で固める。
- ⑤固まったら型から外し、ミロワール・ヌートルで仕上げる。