

サントノレ・リチ・ルーージュ

Saint-honoré litchi rouge

～ Akashi KYONO ～



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・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <http://www.LFJ.co.jp>



サントノレ・リチ・ルージュ — 興野 燈 —

〔パート・シュー・ショコラ〕

水……400g
牛乳……400g
グラニュー糖……16g
無塩バター……360g
小麦粉(日清製粉 バイオレット)……490g
ココアパウダー(KAOKA)……100g
全卵……780g

- ①水、牛乳、グラニュー糖、バターを鍋に入れ沸騰させる。
- ②沸騰したら火を止め、小麦粉を入れてスパテラでしっかり混ぜる。
- ③再び火にかけアルファ化させる。
- ④火から外し、ココアパウダーを混ぜる。
- ⑤熱いうちに全卵を入れ、ちょうど良い固さになるまで混ぜて絞る。
- ⑥上火・下火165℃のデッキオープンで焼成する。

〔パート・シュクレ・ショコラ〕

無塩バター……480g
粉糖……320g
全卵……160g
小麦粉(日清製粉 エクリチュール)……800g
アーモンドプードル(スペイン産バレンシア種)……160g
ココアパウダー(KAOKA)……72g

- ①ポマード状(23℃)のバターに粉糖を混ぜ合わせる。
- ②バターと同じ温度にした全卵を3~4回に分けて入れ、乳化させる。
- ③小麦粉、アーモンドプードル、ココアを入れさっくりと混ぜる。
- ④大理石に広げカードでフレゼする。
- ⑤ビニールで包み一晩休ませる。
- ⑥2mmの厚さに伸ばし、直径80mmの丸型で抜く。
- ⑦160℃のコンベクションオープンで12分焼成する。

〔ガナッシュ・フランボワーズ〕 10個分

ラズベリーピューレ……100g
クレームドゥース(タカナシ)……20g
トロワコンチネンツ61%(KAOKA)……100g
アロヨ・レ(KAOKA)……40g
トリモリン……16g
無塩バター……5g

- ①二種類のショコラを溶かし、温めたピューレ、生クリーム、トリモリンを少しずつ入れながら乳化させる。
- ②乳化したらバターを入れて混ぜ、ハンドブレンダーでなめらかにする。

〔ガナッシュ・モンテ・リチ〕

ライチピューレ……60g
クレームドゥース(タカナシ)……300g
アロヨ・レ(KAOKA)……140g
トロワコンチネンツ61%(KAOKA)……32g
トリモリン……32g
ヨッティング ライチリキュール(Dover)……10g

- ①ガナッシュ・フランボワーズの要領で仕込む。

〔コンポート・ド・リチ・ガルニチュール・フランボワーズ〕

ライチピューレ……90g
グラニュー糖……25.5g
粉ゼラチン……3g
水……15g

冷凍フランボワーズホール……1個あたり2粒

- ①粉ゼラチンと水を混ぜてふやかしておく。
- ②ライチピューレとグラニュー糖を温める(沸騰させない)。
- ③①を②の中に入れて溶かし混ぜる。
- ④フレキシパンに流し入れ、冷凍ホールを砕いて入れる。

〔クレーム・パティシエール・フランボワーズ〕

ラズベリーピューレ……200g
グラニュー糖……58.4g
凍結卵黄(加糖20%)……74g
コーンスターチ……10g
粉ゼラチン……3.4g
水……17g

- ①粉ゼラチンと水を混ぜてふやかしておく。
- ②グラニュー糖、卵黄、コーンスターチを混ぜておく。
- ③ラズベリーピューレを温め、②と合わせて銅鍋で炊き上げる。
- ④火から外したら①を入れて溶かし混ぜる。

〔クレーム・シャンティ〕

特選北海道純生クリーム47%(タカナシ)……500g
クレームドゥース(タカナシ)……500g
グラニュー糖……85g

- ①全部を一緒にして泡立てる。

〔クレーム・ディプロマット・フランボワーズ〕

クレーム・パティシエール・フランボワーズ……150g
クレーム・シャンティ……150g

- ①しっかりと泡立てたシャンティとパティシエールを合わせる。