

Bûche Trésor

ビュッシュ・トレゾール 直径15cm型10台分

【ジュレ・タイベリー】

冷凍フランボワーズホール…100g
タイベリーピューレ…800g
ラズベリーピューレ…100g
グラニュー糖…100g
板ゼラチンシルバー…20g
オードヴィー・フランボワーズ(Dover)…25g

- ①すべての材料をあわせて35℃まで温め、直径12cmのセルクルに流して急速に固める。
- ②フランボワーズホールが崩れないように合わせる。

【クレーム・ピスターシュ】

牛乳…500g
生クリーム(35%)…125g
卵黄…220g
ピスタチオペーストA(Babbi)…200g
ピスタチオペーストB(Fugar)…50g
板ゼラチンシルバー…21g
9分立ての生クリーム(35%)…826g

- ①生クリームと牛乳を沸騰直前まで温め、卵黄とグラニュー糖を合わせたものに一部加えて漉し、82℃で炊く。
- ②ピスタチオペーストを加え混ぜ、スティックミキサーで乳化させてからゼラチンを加え漉す。
- ③温度を22℃まで下げ、9分立ての生クリームと合わせる。



Patisserie Voisin

オーナーシェフ
廣瀬 達哉 氏



【クレーム・タイベリー】

タイベリーピューレ…730g
グラニュー糖…127g
板ゼラチンシルバー…21g
オードヴィー・フランボワーズ(Dover)…5g
9分立て生クリーム(35%)…600g

- ①タイベリーピューレとグラニュー糖を合わせる。
- ②タイベリーピューレの一部を35℃まで温めてゼラチンを溶かし、①に戻し20℃に整える。
- ③オードヴィーを加え、9分立ての生クリームと合わせる。

【ビスキュイ 60×40cm天板1枚分】

ピスタチオプードル…90g
アーモンドプードル…90g
粉糖…75g
全卵…210g
卵白…180g
グラニュー糖…90g
薄力粉…40g
無塩バター…45g

- ①ピスタチオプードル、アーモンドプードル、粉糖を合わせる。
- ②①に全卵を合わせ、ミキサーで泡立てる。
- ③メレンゲを作り②と合わせ、薄力粉を入れて最後にバターを合わせる。
- ④190℃で約10分焼成する。

ビュッシュ・トレゾール

直径15cm高さ5cm 4800円

2016年クリスマスケーキとして登場。ピスタチオのクリームの中にブラックベリーとフランボワーズのジュレ、花の香りを持つタイベリーのクリーム。

La Fruitière
du Val d'Ével®

