

ラビリンス

Labyrinth



和泉 光一 シェフ

◎アステリスク

東京都渋谷区上原1-26-16

タマテクノビル1F

☎03-6416-8080

10:00~20:00

月曜日定休

小田急線「代々木上原駅」より徒歩2分



La
Fruiti^ore
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・ジャポン

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>



ラビリンス トヨ型5本分

[クランブル・アマンド]

オリゴ糖入り粉糖……160g
薄力粉(日本製粉 シリウス)……160g
スペイン産アーモンドプードル……160g
無塩バター……160g

- ①無塩バターを8mm角にカットして冷凍する。
- ②①とすべての材料をロボクーブに入れて混ぜ合わせる。
- ③②をまとめて細かくする。
- ④③をカードルの中にちらし、150℃で空焼きする。

[アマンド・キャラメリゼ]

グラニュー糖……63g
水……25g
アーモンドホール(ロースト済)……125g

- ①グラニュー糖と水を沸騰させ、シロップを作る。
- ②①にアーモンドを加えてキャラメリゼする。

[ビスキュイ・アマンドルージュ] 60×40cmカードル1枚分

スペイン産アーモンドプードル……148g
オリゴ糖入り粉糖……150g
卵黄……80g
全卵……130g
卵白……230g
グラニュー糖……100g
乾燥卵白(アルブミン)……2.3g
薄力粉(日本製粉 シリウス)……124g
冷凍ラズベリークランブル……適量

- ①アーモンドプードル、粉糖、全卵、卵黄を混ぜ合わせ、30℃に熱をつけて泡立てる。
- ②卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを立てる。
- ③①と②と薄力粉を混ぜ合わせ、天板に伸ばす。
- ④③の表面にラズベリークランブルを散らし、180℃のオーブンで焼成する。

[ビスキュイ・キャラメル] 60×40cmカードル1枚分

グラニュー糖……206g
無塩バター……50g
生クリーム(35%)……254g
全卵……160g
薄力粉(日本製粉 シリウス)……160g
ベーキングパウダー……3g
塩……1g

- ①グラニュー糖、無塩バター、生クリーム、塩でキャラメルを作る。
- ②①の粗熱をとり、全卵と混ぜ合わせる。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを共にふるい、②と混ぜ合わせる。
- ④クランブル・アマンドを空焼きした上に③を流し入れ、表面にアマンド・キャラメリゼをふり、180℃のオーブンで焼成する。

[クレーム・ショコラ・オレ]

卵黄……155g
グラニュー糖……77g
生クリーム(35%)……388g
牛乳……389g
ショコランテ・ガーデナー・ミルク(Puratos)……486g

- ①卵黄、グラニュー糖、生クリーム、牛乳でクレーム・アンブレズを炊く。
- ②①とガーデナー・ミルクを乳化させる。

[クレーム・ブリュレ・バニーク]

生クリーム(35%)……670g
バニラビーンズ……2.5本
牛乳……137g
卵黄……137g
グラニュー糖……91g
板ゼラチンシルバー……11g

- ①生クリーム、バニラビーンズ、牛乳、卵黄、グラニュー糖でクレーム・アンブレズを炊く。
- ②①に予めふやかしておいた板ゼラチンを加える。
- ③②をハンドブレンダーでなめらかにする。

[クレーム・レジェラクテ]

牛乳……187g
ラズベリーピューレ……187g
板ゼラチンシルバー……7.5g
生クリーム(35%)……750g
ショコランテ・ガーデナー・ミルク(Puratos)……492g

- ①牛乳を沸騰させ、予めふやかしておいた板ゼラチンを加える。
- ②ラズベリーピューレを60℃に熱をつける。
- ③①とガーデナー・ミルクを乳化させる。
- ④③と②を乳化させる。
- ⑤④と予め泡立てておいた生クリームを混ぜ合わせる。

[ナパージュ・ルージュ]

ハーモニー・クラシック・ヌートル(Puratos)……240g
ラズベリーピューレ……72g
水あめ……36g

- ①ナパージュヌートル、ラズベリーピューレ、水あめを鍋に入れ沸騰させる。
- ②①をハンドブレンダーでなめらかにする。

[ピストレ・ショコラ・ルージュ]

ブラン・アンターンス(Puratos)……250g
カカオバター……250g
カカオバターコロール(赤)……適量

- ①すべての材料を混ぜ合わせて溶かす。

[デコレーション]

フランボワーズ(フレッシュ)、パラチニット、カカオバターコロール(白)

[モンタージュ]

- ①トヨ型にクレーム・ブリュレ・バニークを流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ②①にクレーム・ショコラ・オレを流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ③5.5cmにカットしたビスキュイ・アマンドルージュを置く。
- ④トヨ型にクレーム・レジェラクテを流し入れる。
- ⑤④に③を沈める。
- ⑥8.5cmにカットしたビスキュイ・キャラメルを置き、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑦⑥を型から外し、表面にピストレ・ショコラ・ルージュをピストレする。
- ⑧⑦にナパージュ・ルージュをかける。
- ⑨デコレーションの材料を使いデコする。

キレの良さが特徴のガーデナー・ミルクにラズベリーピューレを合わせ、爽やかなチョコレートケーキを演出しました。しっかりとした味わいのラ・フルティエールのラズベリーピューレは、ショコラにも負けない味が出せます!!