

Coccinelle

Futoshi Hashimoto (Noël 2015)



コクシネル 15cm (5号) ¥4,430 (税込)

acidracines
Pâtisserie

苺とホワイトチョコレートのクリームの中にパッションフルーツのクリームと、フランボワーズのジュレ、そしてバニラの生地を合わせました。

●クレーム・パッション
(38×58cmカード1台分)

パッションフルーツピューレ	800g
マンゴーピューレ	250g
卵黄	320g
全卵	390g
グラニュー糖	260g
板ゼラチンシルバー	10g
無塩バター	390g
バニラ	1.2本

●ジュレ・フランボワーズ
(38×58cmカード1台分)

ラズベリーピューレ	450g
ストロベリーピューレ	150g
冷凍フランボワーズホール	225g
グラニュー糖	75g
板ゼラチンシルバー	18.75g

●ムース・フリーズ (オヴァール型6台分)

ストロベリーピューレ	400g
ラズベリーピューレ	100g
卵黄	80g
グラニュー糖	40g
グルマンティーズ フリーズ	160g
ホワイトチョコレート	900g
板ゼラチンシルバー	26g
生クリーム (35%)	800g
イタリアンメレンゲ	180g

●ブラリネ・フィユテ (オヴァール型4台分)

ブラリネノワセット	90g
ホワイトチョコレート	90g
モルトパフ	8g
フィヤンティエヌ	55g
無塩バター	12g

●ビスキュイ・アマンド・バニーク
(40×60cm天板1枚分)

アーモンドブードル	168.5g
粉糖	168.5g
卵黄	108g
全卵	162g
卵白	148g
グラニュー糖	47g
薄力粉	47g
バニラパウダー (Eurovanille)	5g
バニラエキス (Eurovanille)	適量

●ピストレ・ルージュ

ホワイトチョコレート	50g
カカオバター	100g
色素 (赤)	適量

●デコール
スイートチョコレート

適量

- ① クレーム・パッション
- 鍋の中にパッションピューレとマンゴーピューレ、バニラを入れ火にかける。
 - 卵黄と全卵をボールの中で溶きほぐし、グラニュー糖を入れてしっかりと混ぜ合わせる。
 - 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。
 - 全体がしっかりと沸騰してきたら火を止め、冷水で戻した板ゼラチンを加えボールに漉し入れる。
 - 温度が35℃になったところでポマード状にした無塩バターを加えバーミックスでしっかりとつなぎ合わせる。

- ② ジュレ・フランボワーズ
- 鍋の中にラズベリーピューレとストロベリーピューレ、冷凍フランボワーズホール、グラニュー糖を入れ火にかける。
 - フランボワーズホールをほぐしながらかき混ぜ、60℃になったら板ゼラチンを加える。

- ③ ムース・フリーズ
- ストロベリーピューレとラズベリー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る。
 - ボールに漉し入れ、グルマンティーズを加える。
 - 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、8分立てにした生クリームと混ぜ合わせる。
 - 最後にイタリアンメレンゲを混ぜ合わせて型に流す。

- ④ ブラリネ・フィユテ
- ホワイトチョコレートを40℃で溶かす。
 - ブラリネノワセットを加え混ぜ、ポマード状にした無塩バターを入れる。
 - モルトパフとフィヤンティエヌを順に加え、しっかりと混ぜ合わせる。

- ⑤ モンタージュ
- ビスキュイをカードルにセットし、クレーム・パッション、その上にジュレ・フランボワーズを流し入れて冷凍する。
 - ①を冷凍庫から取り出し、13×7cmでカットしてセンターを作る。
 - ビスキュイをオヴァール型より5mmほど小さく抜き、上にブラリネ・フィユテを1台65gのせて均し、底生地を準備する。
 - ムース・フリーズを型の約半分ほど流し、センターをのせてさらに覆い隠すように流し、底生地をのせて平らになるようしっかりと押す。

- ⑥ デコール
- 型からはずし、ピストレ・ルージュをかけて台紙にのせ、スイートチョコレートで作った飾りをのせる。