

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)

| | |
|------------|-----|
| ブラリネノワゼット | 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に少量加えのぼし、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に少量加えのぼし、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。
 - ブラリネノワゼットを加え混ぜ、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。