

ペッシュ・ミニヨン

Pêche Mignon



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
Fruitière
du Val d'Ével®

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>



ペッシュ・ミニヨン — 直径6cm×高さ3cmセルクル20個分 —

[ビスキュイ・アマンド]

スペイン産アーモンドプードル……148g

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(増田製粉 特宝笠)……124g

①アーモンドパウダー、粉糖、卵黄、全卵に熱を付けて混ぜ、ミキサーにかける。

②卵白、グラニュー糖、乾燥卵白を中高速のミキサーにかけ、メレンゲを作る。

③①に②の半量を入れ、薄力粉を加えてよく合わせ、残りの②を入れる。

④天板に流し、180℃のオーブンで12～13分焼成する。

⑤粗熱を取り、コンポート・ペッシュのシロップを表面に軽くアンビベする。

⑥直径4cm×高さ6cmのセルクルで抜く。

[ムース・シャンパーニュ]

卵黄……70g

グラニュー糖……60g

スパークリングワイン……120g

レモン果汁……15g

レモン果皮(すりおろし)……1個分

板ゼラチンシルバー……7g

生クリーム(35%)……200g

グラニュー糖……50g

水……17g

卵白……25g

①卵黄とグラニュー糖を混ぜる。

②スパークリングワインとレモン果汁を温め、レモン果皮とともに加え、サバイヨンの要領で炊く(調整温度112℃)。

③ゼラチンを加え溶かして漉す。

④25℃に調整し、9分立てにした生クリームと合わせる。

⑤グラニュー糖と水でシロップを作り(煮詰め温度120℃)、卵白に注いでイタリアンメレンゲを作る。

⑥④と30℃に調整した⑤を合わせる。

[ムース・ペッシュ]

ブラッドピーチピューレ……230g

グラニュー糖……50g

板ゼラチンシルバー……6g

生クリーム(35%)……200g

水……17g

ピーチリキュール(Dover)……10g

卵白……25g

①ブラッドピーチピューレの1/3量とグラニュー糖を合わせて温め、ゼラチンを加え溶かす。

②残りのピューレに①を加えて混ぜる。

③8分立てにした生クリームを合わせる。

④水とピーチリキュールでシロップを作り(煮詰め温度120℃)、卵白に注いでイタリアンメレンゲを作る。

⑤③と④を合わせる。

[ペッシュ・ジェリフィエ] 直径4cm×高さ2cm円柱型フレキシパン

ラズベリーピューレ……85g

グラニュー糖……40g

板ゼラチンシルバー……6g

ホワイトピーチピューレ……218g

ピーチリキュール(Dover)……20g

①ラズベリーピューレの1/3量とグラニュー糖を合わせ、60℃くらいまで温める。

②火から下ろし、ゼラチンを加えて溶かす。

③残りのラズベリーピューレとホワイトピーチピューレを②と合わせ、リキュールを加えて混ぜる。

④フレキシパンにコンポート・ペッシュを入れて③を絞り、冷凍庫で冷やし固める。

⑤直径4cmのビスキュイ・アマンドをのせ、冷凍庫で冷やし固める。

[コンポート・ペッシュ]

バニラビーンズ……1/2本

白ワイン……200g

レモン果皮(すりおろし)……1/5個分

グラニュー糖……50g

桃(缶詰)……2缶

①バニラビーンズ、白ワイン、レモン果皮、グラニュー糖でシロップを作って漉す。

②1cm角にカットした桃と合わせ、一晩休ませる。

[シブースト・フランボワーズ]

水……24g

グラニュー糖A……84g

卵白……84g

ラズベリーピューレ……84g

グラニュー糖B……12g

コーンスターチ……6g

板ゼラチンシルバー……2g

フランボワーズ・オードヴィ(Dover)……18g

①水、グラニュー糖A、卵白でイタリアンメレンゲを作る。

②ラズベリーピューレ、グラニュー糖B、コーンスターチを温め、糊状になるまで水分を飛ばす。

③熱いうちにゼラチンとオードヴィを加えて混ぜる。

④①に③を加え合わせる。

[ナパージュ・ルージュ]

ハーモニー・クラシック・ヌートル(Puratos)……400g

ブラッドピーチピューレ……40g

①材料をミキサーで混ぜ、40℃くらいまで温める。

[デコラシオン]

フランボワーズ、グロゼイユ、エディブルフラワー

[モンタージュ]

①ムース・シャンパーニュをセルクルの1/2の高さまで絞る。

②ペッシュ・ジェリフィエをビスキュイ・アマンドの面を上にして押し込む。

③ムース・ペッシュを絞り、セルクルの上端ですり切る。

④直径6cmのビスキュイ・アマンドをのせ、冷凍庫で冷やし固める。

⑤はみ出たムースを削り、ナパージュ・ルージュをトランペしてセルクルを外す。

⑥2番のバラ口金で周囲にシブースト・フランボワーズを絞り、バーナーで焼き色を付ける。

⑦仕上げ材料を飾る。