

Eclair au Cassis Banane Poire

recette par Ryosuke Sugamata

エクレール・カシス・バナナ・ポワール — 卵型モールド8枚分 —

〔ムース・カシス・ポワール〕 40×60cm1枚分

カシスピューレ……260g
ベアーピューレ……130g
板ゼラチンシルバー……10g
生クリーム35%(明治)……210g
イタリアンメレンゲ……130g

【イタリアンメレンゲ】

グラニュー糖……320g
水……105g
卵白……160g
グラニュー糖……20g
※シロップ煮詰め温度116℃

- ①ピューレを30℃くらいにして少量をとり、冷水で戻した板ゼラチンと合わせて45～50℃で溶かす。
- ②①をイタリアンメレンゲと合わせ、8分立ての生クリームを加え合わせる。

〔ジュレ・ドウ・ポワール〕 40×60cm1枚分

ベアーピューレ……1280g
レモンピューレ……40g
ポワール ウィリアム オードヴィー (Dover)……24g
グラニュー糖……180g
板ゼラチンシルバー……26g

- ①ピューレを30℃くらいにして少量をとり、冷水で戻した板ゼラチンと合わせて45～50℃で溶かす。
- ②グラニュー糖を①へ入れて溶かす。
- ③残りのピューレを混ぜ合わせ、オードヴィーを加える。

〔クレーム・バナナ〕 40×60cm1枚分

バナナピューレ……420g
卵黄……160g
グラニュー糖……120g
板ゼラチンシルバー……20g
生クリーム35%(明治)……240g

- ①鍋にバナナピューレを入れて火にかける。
- ②卵黄とグラニュー糖をしっかりと混ぜ合わせる。
- ③ピューレが80℃になったら②に少量を加えてのぼす。
- ④①に戻し、もう一度しっかりと混ぜながら火にかける。
- ⑤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てボールに漉し入れる。
- ⑥8分立てにした生クリームと合わせる。

〔コンフィチュール・カシス〕

カシスピューレ……500g
レモンピューレ……30g
グラニュー糖……200g
ペクチン(LMSN325)……8g

- ①材料を鍋に入れて102℃で煮詰める。

〔キャラメルベース〕

グラニュー糖……500g
無塩バター(明治)……90g
塩……1.5g
生クリーム35%(明治)……460g

- ①グラニュー糖をキャラメル色になるまで温め、無塩バターと塩を加えてなじむように混ぜる。
- ②50℃くらいに温めた生クリームを数回に分けて①へ加え混ぜる。

〔シャンティ・キャラメル〕

生クリーム47%(明治)……150g
ニューホイップR(中沢)……100g
きび砂糖……64g
生クリーム35%(明治)……400g
モンレニオンヴァニラ エクセラン(Dover)……4g

- ①生クリームをモンテシ、1割分のキャラメルベースを加え混ぜる。

〔マッセ〕

無塩バター(明治)……150g
グラニュー糖……150g
強力粉(日清製粉 カメリヤ)……185g
色素……適量

〔パータ・シュー〕

無塩バター(明治)……150g
水……150g
牛乳……150g
グラニュー糖……9.6g
塩……5g
薄力粉(日清製粉 バイオレット)……180g
全卵……380g

- ①鍋にバター、水、牛乳、グラニュー糖、塩を入れる。
- ②中火で沸騰直前まで温め、薄力粉を加えて一塊になるまで混ぜる。
- ③溶きほぐした全卵を数回に分けて加える。

