

# Petit Mignon

recette par Koji Ueshimo

プティ・ミニョン - W57×D37.5×H4cm 1台分 -

〔ジョコンド〕 40×60cm天板1枚分

全卵……237.5g  
粉糖……142.5g  
アーモンドパウダー……178g  
卵白……158g  
グラニュー糖……23.5g  
薄力粉……47.5g  
転化糖……14g  
バター……35g

- ①ボウルに全卵を割り入れてほぐし、粉糖とアーモンドパウダーを加え混ぜる。
- ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせる。
- ③薄力粉を加える。
- ④転化糖とバターを溶かして入れる。
- ⑤200℃のオーブンで8分焼成する。

〔ビスキュイ・ダコワーズ〕 40×60cm天板1枚分

卵白……300g  
グラニュー糖……100g  
アーモンドパウダー……280g  
粉糖……280g

- ①卵白とグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ②アーモンドパウダーと粉糖を合わせ、①とよく混ぜる。
- ③170℃のオーブンで約23分焼成する。

〔ジェリフィ・ドウ・ベッシュ〕 センター

ホワイトピーチピューレ……1710g  
グラニュー糖……255g  
板ゼラチン……41g

- ①鍋の中にホワイトピーチピューレとグラニュー糖を入れて火にかける。
- ②40℃になったらレンジで沸騰させた板ゼラチンを加える。

〔グレープフルーツ〕 センター

グレープフルーツ(1.5個分のダイスカット)  
+パンプルムースロゼピューレ……総量 1140g  
グラニュー糖……204g  
板ゼラチン……30g

- ①グレープフルーツと総量に足りない分のパンプルムースロゼピューレを火にかけ、ホイッパーでほぐしながら沸騰させる。
- ②ふやかした板ゼラチンを入れ、約27℃まで氷水にあてる。

〔ムース・ベッシュ〕

ホワイトピーチピューレ……465g  
ブラッドピーチピューレ……465g  
クレーン・ドウ・ベッシュ……166.5g  
生クリーム(35%)……650g  
板ゼラチン……32.4g  
卵白……193.5g

〔シロップ〕

グラニュー糖……244g  
水……96.75g  
※シロップ煮詰め温度118℃

- ①ピューレをレンジで人肌くらいに温める。
- ②ふやかした板ゼラチンを沸騰させて①に混ぜる。
- ③クレーン・ドウ・ベッシュを②に加える。
- ④卵白とシロップでイタリアンメレンゲを作る。
- ⑤生クリームを泡立て、④とざっくり合わせる。
- ⑥8割くらい混ぜたら③を入れてさらに混ぜる。

〔ゆるめのメレンゲ〕 32本分

グラニュー糖……100g  
グレナディンシロップ……25g  
ホワイトピーチピューレ……25g  
板ゼラチン……0.7枚  
卵白……125g

- ①グラニュー糖、グレナディンシロップ、ホワイトピーチピューレを火にかけてシロップを作る。
- ②ふやかした板ゼラチンを沸騰させる。
- ③①が95℃になったら卵白を泡立て始める。
- ④①が116℃になったら火から下ろし、③に加える。
- ⑤②を④に加える。

〔ナパージュ〕

フリュージェルヌートル80……200g  
グレープフルーツジュース……75g  
水……48g

- ①すべての材料をバーミックスにかける。

〔組み立て〕

- ①センターをカットし、ダコワーズを取り板にひっくり返しておく。
- ②ブラックにOPPシートを敷き、カードルにムースを1200g流す。
- ③カットしたセンターを②にひっくり返して入れ、ジョコンドをのせる。
- ④残りのムースを加えてパールですり切る。
- ⑤④にダコワーズを滑らせるようにのせ、取り板上から押す。
- ⑥カットしてメレンゲを絞る。
- ⑥バーナーで焼き色をつけ、ナパージュを塗る。

