

Petit Mignon

recette par UESHIMO Koji “Avranches Guesnay”

プティ・ミニヨン (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°C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°Cのオーブンで約23分焼成する。

〔ジェリフィ・ドゥ・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°C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°C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
クレーム・ドゥ・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°C

- 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クレーム・ドゥ・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割くらい混ざったら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°Cになったら卵白を泡立て始める。
- ④①が116°Cになったら火から下ろし、③に加える。
- ⑤②を④に加える。

〔ナパーージュ〕

フリュージュルヌートル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、取り板で上から押す。
- ⑥カットしてメレンゲを絞る。
- ⑦パーナーで焼き色をつけ、ナパーージュを塗る。

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/V5kR9Q8FaJc>

