

# Marguerite Jaune

recette par Ryosuke Sugamata

マルグリット・ジョンヌ — 菅又 亮輔 シェフ —

〔生地〕 5台分(150g/1台)

全卵……160g  
卵黄……60g  
バニラエキス……3g  
皮剥アーモンド純パウダー(イワセ・エスタ)……125g  
メープルシュガー……65g  
カソナード……20g  
グラニュー糖A……45g  
卵白……100g  
グラニュー糖B……85g  
薄力粉(日清製粉 バイオレット)……60g  
強力粉(日清製粉 カメリア)……60g  
溶かしバター……100g

- ①全卵、卵黄、バニラエキス、メープルシュガー、カソナード、グラニュー糖Aを40℃まで温めて漉す。
- ②アーモンドパウダーをボウルにふるい、①を入れ泡立てて乳化させる。
- ③卵白とグラニュー糖Bでメレンゲを作る。
- ④②に③を合わせる。
- ⑤ふるっておいいた小麦粉を④に合わせる。
- ⑥約50℃のバターを⑤に混ぜ合わせる。
- ⑦マルグリット型に流して約160℃で約30分焼成し、焼き上がり15分後にシロップをかける。

〔パッションフルーツのクリーム〕 15~20g/1台

パッションフルーツピューレ……155g  
オレンジピューレ……24g  
卵黄……105g  
全卵……120g  
グラニュー糖……105g  
バター……120g  
板ゼラチンシルバー……2g

- ①ピューレを40℃程度まで温める。
- ②別のボウルに全卵、卵黄、グラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- ③②に①を加え合わせ、火にかけて混ぜながら炊く。
- ④炊き上がったら火を止め、氷水で戻した板ゼラチンを加え混ぜる。
- ⑤④を漉してボウルに移し、やわらかくしたバターを加え、全体がなじんで滑らかなになるまでスティックミキサーで攪拌しバットに流す。

〔シロップ〕 40g/1台

パッションフルーツピューレ……150g  
オレンジピューレ……50g  
①ピューレを混ぜ合わせる。



LA  
Fruitière  
du Val Evel®

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・ジャパン

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: <https://www.LFJ.co.jp>

