

Matin

recette par Ryosuke Sugamata

マタン — 菅又 亮輔 シェフ

〔マカロン生地〕 6cm円形40枚分

アーモンドパウダー……225g

粉糖……225g

イタリアンメレンゲ……下記の全量

卵白B……84g

【イタリアンメレンゲの材料】

水……84g

グラニュー糖A……225g

卵白A……84g

グラニュー糖B……20g

乾燥卵白……2g

- ①アーモンドパウダーと粉糖を同じボウルに入れて手で軽くすり混ぜ、その後1回ふるう。
- ②鍋に水とグラニュー糖Aを入れて沸騰させ、115℃まで煮詰めたら火を止めシロップを作る。
- ③溶きほぐして裏漉した卵白Aをボウルに入れ、グラニュー糖Bと乾燥卵白を混ぜ合わせて加え、角のあるメレンゲを作る。
- ④②のシロップを③に加え、メレンゲの温度が40℃程度になるまでミキサーで泡立てる。
- ⑤別のボウルに①と④を入れ、卵白B(30℃程度にしておく)を加えて粉気がなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ⑥カードを押しつけて泡を殺すように混ぜる(マカロナージュ)。
- ⑦6cmの円形に絞って乾かし、145℃のオーブンで約16分焼成する(8分で反転させる)。

〔パッションフルーツとオレンジのクリーム〕 30個分

パッションフルーツピューレ……65g

オレンジピューレ……10g

全卵……50g

卵黄……42g

グラニュー糖……40g

板ゼラチンシルバー……0.8g

無塩バター……50g

- 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になるまでスティックミキサーで攪拌する。
- ⑥直径5cmのフレキシパンにデボジッターで10gずつ流し、ショックフリーザーで冷やし固める。

〔ヨーグルトのジュレ〕 30個分

ヨーグルト……330g

板ゼラチンシルバー……3.5g

トレハロース……15g

グラニュー糖……60g

レモン果汁……2g

- ①ボウルにヨーグルトの一部を入れ、電子レンジで40℃程度まで温める。
- ②①に氷水で戻した板ゼラチンを混ぜ溶かし、残りのヨーグルトの一部を加え混ぜ、電子レンジで40℃程度まで温める。
- ③別のボウルに残りのヨーグルトを入れ、トレハロースとグラニュー糖を加え混ぜ、全体がなじんだらレモン果汁を加える。
- ④直径5cmのフレキシパンにデボジッターで8gずつ流し、ショックフリーザーで冷やし固める。



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



〔パッションフルーツ・オレンジ・アプリコットのジュレ〕 30個分

パッションフルーツピューレ……120g

オレンジピューレ……90g

冷凍アプリコット半分カット……60g

板ゼラチンシルバー……3.7g

トレハロース……7.5g

グラニュー糖……20g

- ①ピューレを40℃程度まで温める。
- ②アプリコットを凍ったまま5mm角程度にぎざむ。
- ③①に②を入れて氷水で戻した板ゼラチンを加え、ゼラチンが溶けたらトレハロースとグラニュー糖を加え混ぜる。
- ④ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17～18℃まで冷やす。
- ⑤パッションフルーツとオレンジのクリームを流したフレキシパンに10gずつスプーンでのせ、ショックフリーザーで冷やし固める。

〔ホワイトチョコレートのムース〕 20個分

ホワイトチョコレート……120g

牛乳……84g

生クリームA(35%)……84g

卵黄……34g

グラニュー糖……18g

板ゼラチンシルバー……3.6g

生クリームB(35%)……270g

- ①ボウルにホワイトチョコレートを入れて湯煎にし、45℃まで温め溶かす。
- ②鍋に牛乳と生クリームAを入れて沸かす。
- ③別のボウルに卵黄とグラニュー糖を入れてすり混ぜる。
- ④③に②を少量入れて混ぜ、次に②の残りを加え火にかけ、82℃まで炊く。
- ⑤氷水で戻した板ゼラチンを加え混ぜて漉す。
- ⑥①に⑤を少量入れて混ぜ、分離したら⑤の残りを少しずつ加え混ぜ、31～33℃で混ぜ終える。
- ⑦生クリームBをゆるめに立てて一部を⑥に加え混ぜ、次に残りを合わせる。
- ⑧フィルムを敷いたブラックに直径6.5×高さ1.6cmのセルクルを並べ、⑦をセルクルの6分目の高さまで絞る。
- ⑨パッションフルーツのジュレをのせ冷やし固めたクリームを、ジュレを上にして⑧の中央に置き指で押し込み、その上から再度⑦を絞り冷やし固める。

〔ホワイトチョコレートとオレンジのクリーム・シャンティ〕 30個分

ホワイトチョコレート……165g

生クリームA(35%)……110g

水あめ……12g

転化糖……12g

板ゼラチンシルバー……3g

オレンジの皮……10g

生クリームB(35%)……300g

- ①ボウルにホワイトチョコレートを入れ、湯煎にして溶かす。
- ②鍋に生クリームA、水あめ、転化糖を入れて沸騰させ、氷水で戻した板ゼラチンを加えて混ぜ溶かす。
- ③①に②を入れて混ぜ、オレンジの皮を加える。
- ④生クリームBを少しずつ加えながら混ぜ合わせ、保存容器に入れて冷蔵庫で一晩寝かせる。

〔組立て・仕上げ〕 1個分

オレンジ……3切れ

マカロン生地……2枚

ココナッツファイン……適量

粉糖……適量

シロップ……適量

※ボーム30°シロップ、パッションフルーツピューレ、オレンジピューレを2:1:1の割合で混ぜる。

- ①オレンジの果肉を切り出し、1cm角程度に切り分ける。
- ②冷蔵庫で一晩寝かせたクリーム・シャンティを、角が立つまで泡立てる。
- ③マカロン生地2枚の裏側にシロップをぬる。
- ④冷やし固めたムースの側面にココナッツファインを貼り付け、③の1枚の上ののせる。
- ⑤④にヨーグルトのジュレをのせ、ジュレを覆うようにクリーム・シャンティを絞る。
- ⑥オレンジ果肉の汁気をふきとり、⑤の中央ののせる。
- ⑦クリーム・シャンティを絞ってオレンジ果肉を覆い、残りのマカロン生地を重ねる。
- ⑧定規を当てて粉糖を茶漉しでふる。