

# Fraise Provençal

recette par Koji Ueshimo

フリーズ・プロヴァンサル — 上霜 考ニ シェフ —

〔サブレ〕 作りやすい分量

無塩バター……200g  
グラニュー糖……200g  
卵黄……1個  
生クリーム(35%)……20g  
ダークラム……10g  
Aアーモンドパウダー……200g  
薄力粉……198g  
シナモンパウダー……1g  
アニスパウダー……0.5g  
クローブパウダー……0.5g

- ①ボウルにバターを入れてほぐし、グラニュー糖を加えホイッパーですり混ぜる。
- ②卵黄とラムを順に加えてよく混ぜ、生クリームも加え合わせる。
- ③Aの材料を合わせ、②に加えてすくうように混ぜる。
- ④厚さ5.5mmに伸ばして直径6cmのセルクルで抜き、シルパンを敷いた天板に並べ、生地が中央にくるように直径6.5cmのプーレしたタルトリングをはめる。
- ⑤180℃のオーブンで約20分焼成する。

〔コンフィチュール・フリーズバルサミコ〕 作りやすい分量

Aイチゴ……200g  
冷凍ストロベリーホール……100g  
グラニュー糖……200g  
Bグラニュー糖……50g  
ペクチンNH……3g

- ①Aの材料を合わせて一晩おき、鍋に入れて火にかける。
- ②Bの材料をよく合わせ、①に加え混ぜながら溶かし、沸騰したら火から下ろして冷やす。

〔クレーム・ショコラ・サレ〕 15個分

牛乳……166.9g  
冷凍卵黄……84.5g  
グラニュー糖……3.5g  
ショコラノワール(Valrhona エクアトリアル)……100g  
生クリーム(42%)……125g

- ①牛乳を鍋で沸かし、卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、牛乳の一部を加えて混ぜる。
- ②①を鍋に戻し、火にかけて混ぜながらゆっくり温度を上げ、水分を飛ばすように炊き上げる。
- ③チョコレートを入れた容器に炊き上げた②を加え、ハンドミキサーで乳化させる。
- ④生クリームを加えてさらに攪拌する。
- ⑤直径6.5cm×高さ1.5cmのセルクルの底にラップを張って天板に並べ、④を半分の高さまで流し入れ冷凍する。

〔ムース・フリーズ〕 16個分

ストロベリーピューレ……114.4g  
フリーズデボピューレ……61.6g  
生クリーム(35%)……162.8g  
イタリアンメレンゲ……92.4g  
板ゼラチンシルバー……6.6g  
オードヴィ・フランボワーズ……15.4g

【イタリアンメレンゲの材料】

グラニュー糖……200g  
水……50g  
冷凍卵白……100g

- ①イタリアンメレンゲを作る。
- ②ゼラチンを電子レンジで熱々にして溶かし、28℃に温めたピューレを加え混ぜる。
- ③ボウルに生クリームを入れて十分立てにし、イタリアンメレンゲを合わせ、ピューレを少しずつ加えながらすくい混ぜる。
- ④直径6.5cm×高さ2cmのサバラン型に絞って冷凍する。

〔コーティング〕 作りやすい分量

ホワイトチョコレート……120g  
カカオバター……12g  
澄ましバター……48g

- ①すべての材料を混ぜ合わせる。

〔グラサージュ〕

水……450g  
ストロベリーピューレ……78g  
水あめ……116g  
ハローデックス……100g  
グラニュー糖……168g  
ペクチン……16g  
プロヴァンスハーブミックス……1.3g

- ①水、ストロベリーピューレ、水あめ、ハローデックスを温める。
- ②グラニュー糖とペクチンをよく合わせ、①に加え混ぜながら沸騰させる。
- ③スティックミキサーをかけて裏漉す。
- ④③の300gを温め、分量のプロヴァンスハーブミックスを加えて攪拌し、人肌程度で使用する。

〔ソース〕 作りやすい分量

ストロベリーピューレ……10g  
ナバージュ・ヌートル……10g

- ①すべての材料を混ぜ合わせる。

〔オイル〕 作りやすい分量

オリーブオイル……50g  
プロヴァンスハーブミックス……1.5g

- ①すべての材料を混ぜ合わせ、常温で香りを移して漉す。

〔組み立て〕

バルサミコ酢……適量  
フルールド・セル……適量  
ココナッツファイン……適量

- ①サブレをコーティングにくぐらせ、網にのせて固める。
- ②コンフィチュールをサブレの上に絞り、バルサミコ酢を数滴垂らす。
- ③クレーム・ショコラ・サレをのせ、軽く押しつけて接着し、フルールド・セルを数粒置く。
- ④ムース・フリーズをのせ、網の上でグラサージュをかける。
- ⑤グラサージュが固まったら余分なところを切り取り、竹串2本を刺してココナッツファインの上を転がしてつける。
- ⑥上のくぼみにソースを流し、オイルを入れたスポイトをさす。

