



Ryoura

Éclair elene

recettes by Ryosuke Sugamata

エクレール・エレヌ 11.5cmx1.5cm 120本分

[ライムピューレのムース]

クレーム・シトロンヴェール……650g

ライムピューレ……45g

レモンピューレ……40g

板ゼラチンシルバー……14g

生クリーム(35%)……540g

イタリアンメレンゲ……190g

[イタリアンメレンゲの材料]

グラニュー糖……320g

水……105g

卵白……160g

グラニュー糖……20g

①冷水中で戻した板ゼラチンをライムピューレの一部で溶かす。

②残りのピューレを鍋に入れ、35～38℃に温める。

③116℃まで煮詰めたシロップでイタリアンメレンゲを作る。

④7～8分立てにした生クリームと合わせる。

⑤ある程度合わさったら、②とクレーム・シトロンヴェールを加え混ぜる。

[クレーム・シトロンヴェール]

全卵……180g

グラニュー糖……182g

ライムピューレ……82g

ラズベリーピューレ……81g

レッドカラントピューレ……297g

ライムの皮……16.5g

無塩バター……270g

①鍋にライムピューレを入れて火にかける。

②全卵とグラニュー糖をしっかりと混ぜ合わせる。

③ピューレが80℃になったら②に少量を加えてのばす。

④①に戻し、もう一度しっかりと混ぜながら火にかける。

⑤冷まして無塩バターを加え混ぜる。

ライムの皮を加える。

[クレーム・バナナヌ]

バナナピューレ……370g

卵黄……133g

グラニュー糖……95g

板ゼラチンシルバー……18g

生クリーム(35%)……185g

①鍋にバナナピューレを入れて火にかける。

②卵黄とグラニュー糖をしっかりと混ぜ合わせる。

③ピューレが80℃になったら②に少量を加えてのばす。

④①に戻し、もう一度しっかりと混ぜながら火にかける。

⑤全体がしっかりと沸騰してきたら火を止め、

冷水中で戻した板ゼラチンを加えてボールに漉し入れる。

⑥8分立てにした生クリームと合わせる。

[レッドカラントピューレのムース]

レッドカラントピューレ……305g

ラズベリーピューレ……305g

板ゼラチンシルバー……18g

キルシュ……30g

イタリアンメレンゲ……290g

生クリーム(35%)……440g

①ピューレを30℃くらいにして少量をとり、冷水中で戻した板ゼラチンと合わせて45～50℃で溶かす。

②①をイタリアンメレンゲと合わせ、

8分立ての生クリームを加え合わせる。

③キルシュを②に加える。

[マッセ]

無塩バター……150g

グラニュー糖……150g

強力粉……185g

色素……適量

[パータ生地]

無塩バター……150g

水……150g

牛乳……150g

グラニュー糖……9.6g

塩……5g

薄力粉……180g

全卵……380g

①鍋にバター、水、牛乳、グラニュー糖、塩を入れる。

②中火で沸騰直前まで温め、薄力粉を加えて

一塊になるまで混ぜる。

③溶きほぐした全卵を数回に分けて加える

[ライムピューレのコンフィチュール]

ライムピューレ……250g

レモンピューレ……12g

グラニュー糖……100g

ペクチン(LMSN325)……4g

①材料を鍋に入れて102℃で煮詰める

[シャンティ]

生クリーム(47%)……150g

中沢NYSEホイップR……100g

きび砂糖……64g

生クリーム(35%)……400g

バニラエキス……4g

①すべての材料を合わせ7分立てにする。

[ライムのシャンティ]

シャンティ……150g

コンフィチュール……20g

①シャンティにコンフィチュールを合わせる。

