

琥珀

KOHAKU 〈パボーニドーム約20個分〉

〔パート・シュクレ〕

無塩バター……168g
粉糖……105g
アーモンドプードル……39g
フルールドセル……3g
卵黄……38g
全卵……30g
薄力粉……282g
強力粉……72g

- ①ミキサーに約20℃のバターを入れ、ポマード状になるまで低速で回す。
- ②ある程度混ざったら、粉糖、アーモンドプードル、フルールドセルを入れてさらに混ぜ合わせる。
- ③約10℃くらいの卵黄を入れ、乳化させてから全卵を加え混ぜる。
- ④小麦粉を合せてふるい、③に加えよく混ぜ合わせて一晩休ませる。
- ⑤2mmに伸ばし、7cmのタルトリングにフォンサーで飾る。

〔ダックワーズ・パンプルムース〕

グラニュー糖……21g
乾燥卵白(キューピー)……12g
卵白……329g
アーモンドプードル……259g
粉糖……259g
グレープフルーツのゼスト……3/4個

- ①グラニュー糖と乾燥卵白をよく混ぜ合わせる。
- ②卵白に①を加えてメレンゲを作り、ゼストを入れて混ぜる。
- ③アーモンドプードルと粉糖を一緒にふるい、②に加えて合わせる。
- ④鉄板に伸ばして粉糖(適量)を振りかけ、170℃で約20分焼成する。

〔コンポート・パンプルムース〕

グレープフルーツ(フレッシュ)……43g
水……58g
蜂蜜……9g
レモン果汁……4g
グラニュー糖……34g
NHペクチン……1.2g

- ①グラニュー糖とペクチンをよく混ぜ合わせる。
- ②鍋にグレープフルーツ、水、蜂蜜、レモン果汁を入れ火にかけて、50℃まで温めて火から外す。
- ③①を加えて攪拌しながら煮詰める。
- ④ブリックス52°に調整する。

〔ムース・ココ・マンガ〕

ココナッツミルクピューレ……97g
マンゴーピューレ……100g
板ゼラチンシルバー……10g
サワークリーム……36g
マンゴー(フレッシュ)……11g
生クリーム(35%)……237g
グラニュー糖……107g
水……32g
卵白……53g

- ①ココナッツミルクピューレの1/3量を50℃まで温め、戻した板ゼラチンを入れて溶かす。
- ②残りのピューレを冷たいまま合わせ、①を加え混ぜる。
- ③②にサワークリームとマンゴーを入れ、スティックミキサーで混ぜ合わせる。
- ④生クリームを7分立てくらいに泡立て、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤グラニュー糖と水を煮詰めたシロップを117℃にし、卵白を泡立ててイタリアンメレンゲを作る。
- ⑥休ませた生クリームを9分立てにして③と合わせる。
- ⑦⑥に⑤を加え合わせて型に流す。

〔クレーム・パンプルムース・マント〕

パンプルムースロゼピューレ……127g
卵黄……36g
全卵……48g
グラニュー糖……32g
板ゼラチンシルバー……3g
無塩バター……48g
ミント(フレッシュ)……2g

- ①パンプルムースロゼピューレを50℃まで温める。
- ②ボウルに卵黄、全卵、グラニュー糖を入れて混ぜ、①を少しずつ加え合わせる。
- ③②を火にかけて82℃まで炊く。
- ④火から外して戻した板ゼラチンを溶かし、裏漉しする。
- ⑤35℃くらいまで温度を下げ、20℃のバターとミントを入れてスティックミキサーで乳化させる。

〔モンタージュ〕

ピンクグレープフルーツ(フレッシュ)
ナパージュ
クレーム・シャンティ

- ①ムースを型に流す。
- ②コンポートを絞り、直径4cmのダックワーズ生地を埋め込む。
- ③クレームを流し、ダックワーズ生地を蓋をして冷やし固める。
- ④③の表面に金箔を貼り、ナパージュにつける。
- ⑤タルト生地にピンクグレープフルーツを少量並べ、周りにシャンティを絞る。
- ⑥④を置き、シャンティを絞って固定する。

recette par Koichi Izumi



Lo Fruitière
du Val Evel®

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