

Tandress

recette par SUGAMATA Ryosuke “Ryoura”

タンドレス - 菅又 亮輔 シェフ -

①A[ライチピューレのムース] 30×20cmカード1枚分

ライチピューレ……272g
板ゼラチンシルバー……4g
生クリーム(35%)……153g
イタリアンメレンゲ……86g
【イタリアンメレンゲの材料】
卵白……100g
水……67g
グラニュー糖……200g

- ①冷水で戻した板ゼラチンをライチ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型に流して固め、8.5×8.5cmにカットする。

②B[ジュレ・フリユイルージュ] 作りやすい分量

ストロベリーピューレ……76g
ラズベリーピューレ……81g
レッドカラントピューレ……297g
グラニュー糖……78g
トレハロース……8.6g
板ゼラチンシルバー……10.8g

- ①ピューレを30℃くらいにして少量をとり、冷水で戻した板ゼラチンと合わせて45～50℃で溶かす。
- ②グラニュー糖とトレハロースを入れて溶かす。
- ③残りのピューレを混ぜ合わせる。

③C[ムース・ミエル] 直径3cm半球フレキシパン 4個/1台

卵黄……100g
板ゼラチンシルバー……9.3g
蜂蜜(秋田屋本店 クリアハニーオレンジ)……173g
生クリーム(35%)……491g

- ①蜂蜜を120℃まで温めて泡立てた卵黄に注ぎ、35℃くらいまで冷ます。
- ②冷水で戻した板ゼラチンを生クリームの一部と一緒に溶かし、①と合わせる。
- ③残りの生クリームを8分立てにして②と合わせる。

④D[ババロワーズ・ルージュ] 直径12cmセルクル10個分

ストロベリーピューレ……139g
ラズベリーピューレ……149g
レッドカラントピューレ……73g
コンフィチュール・ローズ……47g
卵黄……213g
グラニュー糖……230g
水……44g
板ゼラチンシルバー……12.6g
生クリーム(35%)……2910g

- ①グラニュー糖と水を火にかけて沸騰させる。
- ②卵黄と合わせて82℃まで炊く。
- ③冷水で戻した板ゼラチンを加えてボウルに渡し入れる。
- ④溶かして室温においたピューレとコンフィチュールを混ぜ合わせる。
- ⑤冷やして適温になったら8分立ての生クリームと合わせる。

⑤E[シャンティ・ライチ]

生クリーム(35%)……81g
グラニュー糖……7g
コンフィチュール・ライチ……12g
【コンフィチュールの材料】
ライチピューレ……500g
レモンピューレ……24g
グラニュー糖……200g
ペクチン325……8g

- ①コンフィチュールの材料を鍋に入れて102℃で煮詰める。
- ②生クリームにグラニュー糖を入れて8分立てにし、コンフィチュールと合わせる。

⑥F[フィアンティーヌ] 70g/1台

イヴォワール……950g
カカオバター……200g
彩味いちごチョコレート……70g
フィアンティーヌ……700g

- ①チョコレートを40℃で溶かし、カカオバターとフィアンティーヌを入れてさっくり混ぜる。

⑦G[アンビバージュ]

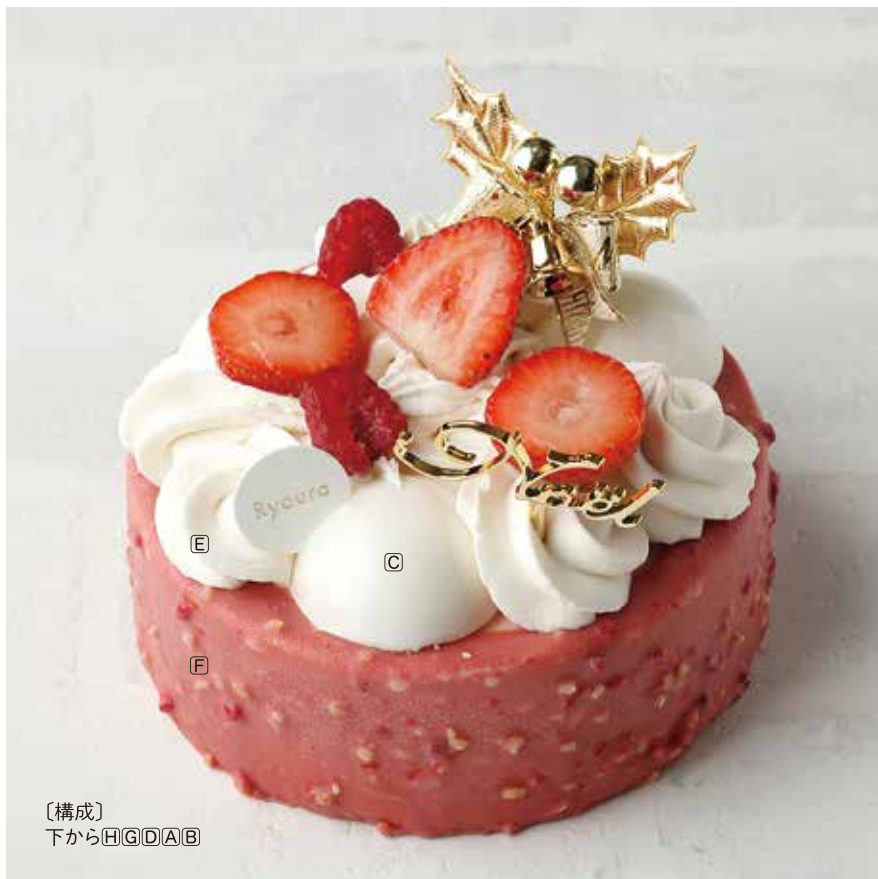
ストロベリーピューレ……100g
ラズベリーピューレ……100g
ボーメ30°シロップ……100g

- ①シロップを沸騰させ、火から下ろしてピューレを加える。

⑧H[ビスキュイ・ジョコンド] 60×40cm天板1枚分

全卵……155g
転化糖……10g
アーモンドパウダー……110g
粉糖……90g
卵白……96g
グラニュー糖……20g
薄力粉……30g
溶かしバター(50℃)……20g

- ①ボウルに全卵と転化糖を入れ火にかけ、混ぜながら40℃程度になるまで加熱し、火から下ろして網で漉す。
- ②アーモンドパウダーと粉糖を合わせてふるい、ミキサーボウルに入れて①を加え、ホイッパーで攪拌する。
- ③別のミキサーボウルに卵白を入れて5分立てになるまでホイッパーで攪拌し、グラニュー糖を加え角が立つまでさらに攪拌する。
- ④②をボウルに移して③を入れ、さらに薄力粉を加えながらゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑤④に50℃に調整した溶かしバターを加え混ぜる。
- ⑥天板に流し200℃のコンベクションオーブンに入れ、途中で反転させて計6分焼成する。



〔構成〕
下からHGDAB

