

# NUAGE

recette par Yukihiro Nabeta

ニュアージュ 〈Ø6.5×H3cmセルクル12個分〉

〔Biscuit joconde〕 薄いビスキュイ・ジョコンド  
(W57×D37×H0.8cmシャロン型1枚分 シルパット使用)  
oeufs entiers 全卵……150g  
sucre semoule グラニュー糖……80g  
poudre d'amandes アーモンドパウダー……95g  
farine 薄力粉……60g  
【Meringue メレンゲの材料】  
blanc d'oeufs 卵白……110g  
sucre グラニュー糖……60g

〔Gélifié de mûre et cassis〕 ジェリフィエ・ミュール・カシス  
(W33×D7.8cmカードル1枚分)  
purée mûre ブラックベリーピューレ……200g  
sucre semoule グラニュー糖……20g  
pectine ペクチン(OG505S)……1.5g  
jus de citron レモン果汁……3g  
crème de cassis クレーム・ド・カシス……12g  
cassis pocher カシス・ポシェ……50g

〔Cassis pochée〕 カシス・ポシェ  
cassis surgelé 冷凍カシスホール……60g  
eau 水……50g  
sucre semoule グラニュー糖……50g

〔Sirop à imbiber cassis〕 カシスのシロップ  
purée cassis カシスピューレ……25g  
sirop à cassis pochée カシス・ポシェのシロップ……25g  
crème de cassis クレーム・ド・カシス……10g

〔Mousse au cassis〕 カシスのムース  
purée cassis カシスピューレ……110g  
purée mûre ブラックベリーピューレ……20g  
sucre semoule グラニュー糖……15g  
oeufs entiers 全卵……30g  
gélatine or 板ゼラチン(ゴールド)……4.5g  
crème de cassis クレーム・ド・カシス……20g  
crème 35% fouettée 泡立てた生クリーム(35%)……90g  
meringue italienne イタリアンメレンゲ……45g  
【Meringue italienne イタリアンメレンゲの材料】  
blanc d'oeufs 卵白……80g  
sucre semoule グラニュー糖……160g  
eau 水……55g



レシピ協力  
鍋田 幸宏 氏

〔Ganache montée ivoire coco〕 イボワールとココナッツのガナッシュモンテ  
crème 35% 生クリーム(35%)……70g  
trimoline 転化糖……8g  
gélatine or 板ゼラチン(ゴールド)……1.5g  
chocolat blanc (Ivoire 35%) イボワール(35%)……55g  
purée noix de coco ココナッツミルクピューレ……35g  
crème 35% 生クリーム(35%)……125g  
liqueur de coco ココナッツリキュール……20g

〔Finition〕 仕上げ  
purée noix de coco ココナッツミルクピューレ……5g  
nappage neutre ナバージュヌートル……20g  
poudre décor (Raftisnow) プードルデコール(ラフティスノウ)……適量  
décor chocolat blanc ホワイトチョコレートのデコール……適量  
noix de coco râpée ココナッツファイン……適量

〈作り方はリンク先のレシピ動画へ〉  
<https://youtu.be/gYQvXqf3Wak>



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・ジャパン

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>