

CHARANTE

recette par Yukihiro Nabeta

シャラント 〈Ø6.5×H3cmセルクル12個分〉

〔Biscuit joconde〕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……60g
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……100g
sucre グラニュー糖……65g

〔Gélifié de melon〕メロンピューレのゼリフィエ
(Ø4cmフレキシパン12個分 10g/個)

purée melon メロンピューレ……120g
jus de citron レモン果汁……4.5g
sucre semoule グラニュー糖……5g
gélatine or 板ゼラチン(ゴールド)……2.3g

〔Crème noix de coco et citron vert〕ココナッツのクリーム

purée noix de coco ココナッツミルクピューレ……65g
zeste de citron vert ライムの皮……1/8個
sucre semoule グラニュー糖……7g
gélatine or 板ゼラチン(ゴールド)……1.4g
chocolat blanc (39%) ホワイトチョコレート(39%)……10g
liqueur de coco ココナッツリキュール……5g
crème 35% fouettée 泡立てた生クリーム(35%)……55g

〔Mousse au melon〕メロンピューレのムース

purée melon メロンピューレ……240g
sucre semoule グラニュー糖……4g
jus de citron レモン果汁……5g
gélatine or 板ゼラチン(ゴールド)……10g
liqueur de melon メロンリキュール……9g
toque blanche melon トックブランシュ メロン……10g
crème 35% fouettée 泡立てた生クリーム(35%)……120g
meringue italienne イタリアンメレンゲ……60g

【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

〔Finition〕仕上げ

nappage neutre ナパージュヌートル……適量
poudre décor (Raftisnow) ブードルデコール(ラフティスノウ)……適量
décor chocolat jaune et vert 黄色と緑のチョコレートのデコール……適量

〈作り方はリンク先のレシピ動画へ〉
<https://youtu.be/e39AJ63YRh0>



レシピ協力
鍋田 幸宏 氏

La
Fruitière
du Val d'Ével®

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>