

ミエルフリユイ・エキゾチック

[BISCUIT CHOCOLAT ビスキュイ・ショコラ]

40×60cm 1枚分

- 卵白……290g
グラニュー糖……290g
卵黄……225g
無塩バター……45g
ショコランテ・
60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……90g
薄力粉……45g
ココアパウダーCT……45g
総量……1030g
- ①無塩バターとショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CTを一緒に溶解する(約50℃)
 - ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
 - ③②に卵黄を加える。
 - ④①と③の一部の生地を混ぜ合わせ、残りの③と混ぜ合わせる。
 - ⑤④にふるった薄力粉とココアパウダーCTを加え混ぜる。(比重：0.47)
 - ⑥ベーキングトレーに流し入れ生地を平らにする。
 - ⑦上下170℃のコンベクションオープン(ファン：4)で約8分間焼成する。
 - ⑧直径6cmで抜く。

[CRISPY DISC クリスピーディスク]

- *ビスキュイ・ショコラ(セルクルで抜いた後の残り)……120g
*グラニュー糖……40g

- レ・セレクションCT NEW……350 g
キャノーラ油……45g
*ビスキュイ・ショコラ(乾燥させたもの)……115g
総量……510g
- ①*の材料をフードプロセッサーで細かくする。
 - ②①をオープンに入れ乾燥させる。
 - ③レ・セレクションCT NEWを約40℃に溶解し、キャノーラ油を加え混ぜる。
 - ④③に②を加え混ぜる。
 - ⑤厚さ2mmにのばす。
 - ⑥冷凍する。
 - ⑦直径5cmで抜く。

[SAUCE EXOTIC ソース・エキゾチック]

フレキシパン直径4cm：28個分

- エキゾチックフルーツピューレ……121g
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF……134g
はちみつ(クリアハニーJP)……30g
総量……285g
- ①ピューレとはちみつを混ぜ合わせる。
 - ②①とハーモニー・スプリモ・ヌートルPFを混ぜ合わせる。
 - ③フレキシパン直径4cmに1個10g分割する。

[CREME EXOTIC クレム・エキゾチック]

フレキシパン 直径4cm：28個分

- エキゾチックフルーツピューレ……123g
卵黄……37g
全卵……46g
はちみつ(クリアハニーJP)……35g
無塩バター……59g
総量……300g
- ①ピューレを温める。
 - ②卵黄、全卵、はちみつを混ぜ合わせ混ぜながら数秒間、沸騰させる。
 - ③②が約60℃の状態が無塩バターを加え、ハンドミキサーで攪拌する。
 - ④冷凍したエキゾチックソースの上に1個10gを分割する
 - ⑤冷凍する

[STAMP スタンプ]

- カラード・ココアバター(シトラス)……90g
カラード・ココアバター(ホワイト)……10g
総量……100g
- ①2種類のカラードココアバターを溶解し混ぜ合わせる
 - ②フレキシパンにスプレーをし、スタンプする

[MOUSSE ANGLAISE CHOCOLAT 60DAYS]

ムース・アングレース・ショコラ・60デイズ]

フレキシパン 直径6cm：28個分

- 牛乳……134g
生クリーム(35%)……134g
卵黄……54g
はちみつ(クリアハニーJP)……26g
ショコランテ
60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……186g
生クリーム(35%)……266g
総量……800g
- ①生クリーム(134g)、牛乳、卵黄、はちみつでアングレースを炊く(80-82℃)。
 - ②①裏漉しながらドロップ状のショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CTに加える。
 - ③ハンドミキサーで攪拌し、きれいに乳化させる
 - ④ガナッシュが約30℃の状態に泡立てた生クリーム(266g)と混ぜ合わせる
出来上がり温度：20℃ 1個：約28g

[MIROIR GLACAGE NEUTRE]

ミロワール・グラサージュ・ヌートル]

- ミロワール・グラサージュ・ヌートル……適量
色粉(黄色)……適量
- ①ミロワール・グラサージュ・ヌートルを黄色に着色し、約40℃に温める
 - ②冷凍したムースにかける

