

Autumn Foliage

recette par Joris Vanhee

オータム・フォリヤージュ

[BISCUIT CHOCOLAT ビスキュイ・ショコラ]

37×57cm2枚分

卵白……554g
トリモリン……582g
卵黄……392g
無塩バター……40g
ショコランテ・
60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……196g
薄力粉……80g
ココアパウダーCT……156g
総量……2000g

- 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°C)。
- ②ミキサーボウルに卵白とトリモリンを入れメレンゲを作る(比重:0.23)。
- ③②に卵黄を加え①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。
- ④③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:0.50)。
- ⑤ベーキングトレーにカードを置き生地を流し入れ平らにする。
- ⑥上下180°Cのコンベクションオープン(ファン:3)で約8分間焼成する。

[TAY BERRY BLACK BERRY COMPOTE]

タイベリー・ブラックベリーコンポート]

37×57cm1枚分

冷凍ブラックベリーホール……710g
タイベリーピューレ……710g
グラニュー糖……396g
ペクチンNH……19.4g
レモンジュース……64g
総量……1899g

- ①冷凍ブラックベリー、タイベリーピューレを温める。
- ②グラニュー糖とペクチンNHを混ぜ合わせ、①に加え混ぜる。
- ③②を数秒間、沸騰させレモンジュースを加え混ぜる。
- ④1枚のビスキュイ・ショコラの上に流し入れ平らにする。
- ⑤もう一枚のビスキュイ・ショコラをのせる。
- ⑥冷凍する。
- ⑦9本のバンドにカットする(6.3×37cm)。

[CREME CHOCOLAT 60DAYS]

クレム・ショコラ60デイズ]

37×8×H4cm:9本分

牛乳……1965g
グラニュー糖……250g
卵黄……490g
水あめ……750g
ショコランテ・
60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……1545g
総量……5000g

- ①牛乳、グラニュー糖の半量を沸かす。
- ②卵黄と残りのグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ③①の一部を②に加えた後、①に加える。
- ④アングレーズを炊く(80-82°C)
- ⑤④を裏漉しながらショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT、水あめに加える。
- ⑥ハンドミキサーで攪拌し、きれいに乳化させる。
- ⑦カードにOPPシートを入れ1本550gを流し入れ、冷凍したセンターを入れ冷凍する。

[GLACAGE CHOCOLAT NOIR 60 DAYS]

グラサージュ・ショコラ・ノワール 60デイズ]
作りやすい分量

ゼラチン(シルバー)……20g
水……100g
水……115g
ココアパウダーCT……10g
グラニュー糖……165g
水あめ……165g
コンデンスミルク……150g

ショコランテ

60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……165g
ミロワール・ヌートル……110g

総量……1000g

- ①ゼラチンと水(100g)を混ぜ合わせゼラチンマスを作る。
- ②水(115g)とココアパウダーCT、水あめ、グラニュー糖を加え沸騰させる。
- ③②に①とコンデンスミルク、ミロワール・ヌートルを加え混ぜる
- ④③をショコランテ・60デイズ・ベトナム・ダーク74%CTに注ぎ入れる。
- ⑤ハンドミキサーで攪拌する。落としラップをし、冷蔵庫で一晩保存する。
- ⑥グラサージュを温めハンドミキサーで攪拌する。
※約25-35°Cで使用 Brix67°

[DECORATION デコレーション]

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF……25g

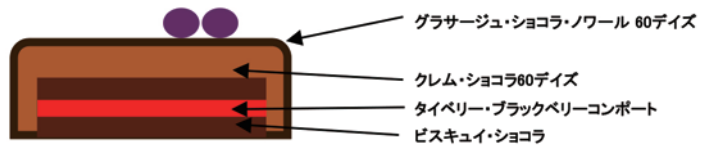
冷凍ブラックベリーホール……100g

総量……125g

①ボウルに入れ混ぜ合わせる

ショコランテ・

60デイズ・ベトナム・ダーク74%CT……適量



アーカイブはこちらから▽

