

# Assiette dessert Framboise de ronce

recette par Masaaki Doshida "Kokage Chaya"

## タイベリーピューレのデザート

[ソルベ・タイベリー] 20~25皿分(約50g/1皿)

タイベリーピューレ……800g  
レモンピューレ(無加糖)……30g  
ミネラルウォーター……200g  
グラニュー糖……160g  
水あめ……80g

- ①ミネラルウォーター、グラニュー糖、水あめを手鍋に入れて沸騰させる。
- ②ボウルに移し、氷水で約17°Cまで冷却する。
- ③タイベリーピューレとレモンピューレを加えて混ぜ合わせ、ソルベマシーンに15~20分かける。

[クレーム・タイベリー]

(φ3×H2cm半球フレキシパン約70個分 3~4個/1皿)

タイベリーピューレ……225g  
グラニュー糖……30g  
板ゼラチン(シルバー)……8g  
生クリーム(35%)……340g  
ローズリキュール……15g  
冷凍カシスホール……約70粒

- ①解凍した常温のタイベリーピューレの一部、約50gに水で戻した板ゼラチンを加え、湯煎で溶かして約40°Cに混ぜ合わせる。
- ②残りのタイベリーピューレを混ぜ合わせ、約20°Cまで冷やす。
- ③ローズリキュールを加える。
- ④6分立てにした生クリームを加えて合わせる。
- ⑤フレキシパンに流し込み、カシスホールを置いてパレットで整える。
- ⑥急速冷凍庫に入れ、約1時間程度冷やし固める。  
※冷凍庫の場合は約一晩置く。

[ショコラ・フィナンシェ]

(φ3×H2cm半球フレキシパン約70個分)

卵白……150g  
ハチミツ……30g  
アーモンドパウダー……70g  
粉糖……70g  
薄力粉……50g  
コーンスターチ……8g  
ベーキングパウダー……1.5g  
無塩バター……140g  
ショコラ・ノワール(ヴァローナ カラク56%)……50g  
冷凍フランボワーズホール……70粒  
フランボワーズパウダー……適量

- ①ボウルに卵白とハチミツを入れ、湯煎で約35°C程度に混ぜて温める。
- ②粉類を一緒にふるい、①に加えて混ぜ合わせる。
- ③無塩バターを弱火で溶かし、半量をショコラに入れて乳化させる。
- ④②に残りの溶かしバターを加えて混ぜる。
- ⑤④に③を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥フレキシパンに⑤を絞り、半割にしたフランボワーズホールをのせる。
- ⑦約210°Cのオーブンで10~15分焼き上げる。
- ⑧粗熱がとれたらフランボワーズパウダーをふる。

[グラサージュ・タイベリー]

タイベリーピューレ……40g  
ナバージュ・ヌートル……50g  
ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF(ピュラトス)……100g  
ミネラルウォーター……20g

- ①全ての材料を手鍋に加え、一煮立ちさせて混ぜ溶かす。

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/lFZWl8nb0NI>



レストラン&パティスリー  
木かげ茶屋

土志田 雅章 シェフ

<http://www.kokage.gr.jp>

[ラングドシャ]

無塩バター……50g  
粉糖……60g  
アーモンドパウダー……15g  
卵白……60g  
薄力粉……50g

- ①ボウルに常温でポマード状にした無塩バターを入れ、粉糖を加え混ぜる。
- ②アーモンドパウダーを加えて混ぜる。
- ③コシを切った常温の卵白と薄力粉を、交互に数回に分けて入れて混ぜ合わせる。
- ④天板にベーキングシートを敷き、丸型のシャブロンにパレットで伸ばす。
- ⑤型を外して約160°Cのオーブンで10~15分焼き上げる。

[メレンゲ・フランボワーズ] φ7cmに絞って25~30枚分

卵白……80g(常温)  
粉糖……120g  
フランボワーズパウダー……6g

- ①ミキサーボウルに常温の卵白を入れ、粉糖を数回に分けて加えながらしっかりとメレンゲを立てる。
- ②フランボワーズパウダーを加えて混ぜ合わせる。
- ③ベーキングシートに渦状に絞り、約110°Cのオーブンで1~3時間程度乾燥焼きする。

[デコレーション]

ショコラ、フランボワーズ、ブラックベリー、ハーブ、食花、その他

