

Sunset

recette par TAKISHIMA Seiji “Sieste”

サンセット 〈タルト型10個分〉

〔パート・シュクレ〕 作りやすい分量
(Silikomart タルトリング 7×H2cm)
薄力粉(バイオレット)……218g
強力粉(カメリア)……33g
アーモンドパウダー……93g
全卵……35g
粉糖……93g
塩……2.5g
無塩バター……150g
〈総量……624.5g〉

〔キャラメル・パッション〕 10個分(20g/個)
水あめ……15g
グラニュー糖……50g
無塩バター……10g
生クリーム(35%)……20g
パッションフルーツピューレ……20g
ローストアーモンド16割……120g
〈総量……235g〉

〔ガナッシュ・モンテ・アマンド〕 10個分
生クリーム(35%)……150g
転化糖……10g
グラニュー糖……15g
板ゼラチン(シルバー)……3g
アーモンドミルクピューレ……50g
ホワイトチョコレート(Chocovic オパール 30.3%)……60g
生クリーム(35% 加熱しないで使用)……230g
〈総量……518g〉

〔ビスキュイ・アマンド〕 作りやすい分量
(鉄板60×40cm天板1枚分 丸抜き型5番)
カソナード……35g
マジパンローマッセ(Lubeca)……110g
卵黄……115g
卵白……190g
グラニュー糖……110g
薄力粉(バイオレット)……165g
コーンスターチ……35g
無塩バター……90g
〈総量……850g〉

〔ジェリフィエ・アプリコット〕 10個分(20g/個)
(Silikomart エッセンシャル 4cm)
水あめ……30g
グラニュー糖……60g
冷凍アプリコットハーフカット……100g
冷凍マンゴーカット……60g
オレンジピューレ……20g
グラニュー糖……15g
ペクチン……3g
アプリコットピューレ……45g
パッションフルーツピューレ……15g
レモンピューレ……10g
〈総量……358g〉

〔ナパージュ・オランジュ〕 作りやすい分量
オレンジピューレ……300g
ペクチン……12g
グラニュー糖……180g
〈総量……492g〉



セリスト
瀧島 誠士 シェフ

<https://seijitakishima.mystrikingly.com>

Chocolate

Seiste



〈作り方はこちらのレシピ動画へ〉
<https://youtu.be/VG8o3reLJ8k>



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・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
☎ 0422-29-7865 📠 0422-29-7862
✉ info@lfj.co.jp 🌐 www.lfj.co.jp
📷 www.instagram.com/lafruitierejapon

