

Marquise

recette par SUGAMATA Ryosuke "Ryoura"

マルキーズ 〈42個分〉

〔ジュレ・フランボワーズ・パンプルムース〕
(58×37cmカード1枚分 3cm角カット276個分)

ラズベリーピューレ……580g
パンプルムースピューレ……520g
グラニュー糖……225g
板ゼラチン(シルバー)……30g

- ①ピューレを40°C程度まで温める。
- ②①に氷水で戻した板ゼラチンを入れ、ゼラチンが溶けたらグラニュー糖を加え混ぜる。
- ③ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17〜18°Cまで冷やしてとろみをつける。

〔ムース〕

【ムース・リチの材料】

(58×37cmカード1枚分 3cm角カット276個分)

ライチピューレ……700g
イタリアンメレンゲ……220g
生クリーム(35%)……400g
板ゼラチン(シルバー)……12g

【ムース・ペッシュの材料】ドーム型42個分

ホワイトピーチピューレ……660g
イタリアンメレンゲ……400g
生クリーム(35%)……550g
板ゼラチン(シルバー)……35g

【イタリアンメレンゲの材料】

卵白……200g
水……134g
グラニュー糖……400g

- ①氷水で戻した板ゼラチンをピューレの一部で溶かす。
- ②①に残りのピューレを少しずつ入れ、氷水に当てて約24°Cまで冷やす。
- ③116°Cまで煮詰めたシロップでイタリアンメレンゲを作る。
- ④③を約20°Cまで冷やし、7〜8分立てにした生クリームと合わせる。
- ⑤④に②を少しずつ加えて混ぜ合わせる。

〔アンビバーージュ〕

ボーメ30°シロップ……165g
水……60g
ライチピューレ……110g
ホワイトピーチピューレ……110g

- ①シロップを沸騰させ、火から下ろしてピューレを加える。

〔ビスキュイ・オ・ザマンド〕40×60cm天板2枚分

アーモンドパウダー……240g
粉糖……240g
全卵……240g
卵黄……100g
卵白……480g
グラニュー糖……220g
薄力粉……290g

- ①アーモンドパウダーと粉糖を合わせてふるう。
- ②全卵と卵黄を人肌まで温め、ミキサーに裏ごして入れ、①を加えて攪拌する。
- ③卵白を泡立て、五分立てでほどからグラニュー糖を3回くらいに分けて加え、メレンゲを作る。
- ④メレンゲに②を合わせ、薄力粉を加えてさらによく混ぜる。
- ⑤紙を敷いた天板に流し、195°Cで約10分焼成する。

〔センターの組み立て〕

- ①カードにビスキュイを敷き、1枚につき200gをアンビベする。
- ②上にジュレ・フランボワーズ・パンプルムースを流して冷やし固める。
- ③さらにムース・リチを流して冷やし固め、3cm角にカットする。

〔仕上げ〕

ハーモニー・スプリモ・ヌートルPF……適量
水……適量
フルーツ(フレッシュ)……適量

- ①ビスキュイをセルクルで抜き、1枚につき2g弱をアンビベする。
- ②ドーム型にムース・ペッシュを8分目まで流し、ジュレを下向きにしてセンターを入れる。
- ③スプーンでムースをならし、アンビベした面を下にしてビスキュイを重ねる。
- ④フィルムで平らにして冷凍庫でしっかりと冷やし固める。
- ⑤スプリモに加水し45°Cまで温めて溶かし、約22〜23°Cに調整する。
- ⑥④を型から外し、⑤をかけてフルーツを飾る。



Ryoura



リョウラ
菅又 亮輔 シェフ
東京都世田谷区用賀4-29-5
☎ 03-6447-9406
<https://www.ryoura.com>

〈作り方はリンク先のレシピ動画へ〉
<https://youtu.be/GXp2L2Ys5s>



Lo
Fruitière
du Val d'Ével®

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

