

Colline rouge

recette par SUGAMATA Ryosuke “Ryoura”

コリーヌ・ルーージュ

〔ジュレ・アプリコ〕

(27×37cmカード1枚分 3cm角カット108個分)

冷凍アプリコットハーフカット……185g

パッションフルーツピューレ……270g

オレンジピューレ……20g

グラニュー糖……75g

板ゼラチン(シルバー)……10.5g

①ブレンダーに半解凍のアプリコットとピューレを少し入れて砕き、残りのピューレに合わせる。

②①の一部に氷水で戻した板ゼラチンとグラニュー糖を加え、40℃程度まで温めて溶かす。

③残りの①に戻してボウルを氷水に当て、約15℃まで冷やしてとろみをつける。

〔ムース〕

【ムース・アマンドの材料】

(27×37cmカード1枚分 3cm角カット108個分)

アーモンドミルクピューレ……150g

ココナッツミルクピューレ……125g

牛乳……75g

板ゼラチン(シルバー)……7g

生クリーム(35%)……195g

イタリアンメレンゲ……110g

【ムース・カシスの材料】 作りやすい分量

カシスピューレ……175g

モレロチェリーピューレ……50g

ラズベリーピューレ……75g

ライチピューレ……25g

板ゼラチン(シルバー)……17.5g

生クリーム(35%)……275g

イタリアンメレンゲ……200g

【イタリアンメレンゲの材料】

水……150g

グラニュー糖……440g

卵白……210g

グラニュー糖……15g

①氷水で戻した板ゼラチンをピューレ(と牛乳)の一部で溶かす。

②①に残りのピューレ(と牛乳)を少しずつ入れ、氷水に当てて約24℃まで冷やす。

③116℃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℃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。

〔アンビバージュ〕

(27×37cmカード1枚あたり120g)

ボーメ30°シロップ……200g

ライチピューレ……20g

ラズベリーピューレ……80g

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1枚分

皮むきアーモンド純パウダー(イワセ)……100g

粉糖(日新製糖 カップ印)……100g

全卵……100g

卵黄……42g

卵白……200g

グラニュー糖……120g

薄力粉(日清製粉 バイオレット)……92g

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40℃程度まで温め、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℃で約12分焼成する。

〔ビスキュイ・ア・ラ・キュイエル〕

卵黄……180g

グラニュー糖A……165g

卵白……300g

グラニュー糖B……60g

グラニュー糖C……75g

薄力粉(日清製粉 バイオレット)……250g

強力粉(日清製粉 カメリア)……50g

アーモンド16割……適量

粉糖(日新製糖 カップ印)……適量

①卵黄にグラニュー糖Aを入れて泡立てる。

②卵白とグラニュー糖Bを泡立て、八分立てほどからグラニュー糖Cを加えてメレンゲを作る。

③メレンゲに①を合わせ、ふるった粉類を加えてさらによく混ぜる。

④天板に絞ってアーモンドと粉糖をふり、160℃のオーブンで約8分焼成する。

〔センターの組み立て〕

①ビスキュイ1枚につき120gをアンビベする。

②カードにジュレ・アプリコを流して冷やし固める。

③さらにムース・アマンドを流して冷やし固め、①に重ね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・カシスを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℃まで温めて溶かし、約22～23℃に調整する。

⑥④を型から外し、⑤をかけてビスキュイ・キュイエルとフルーツを飾る。



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/Duq4t_AlliM

