

Eden

recette par SUGAMATA Ryosuke "Ryoura"

エデン

〔マカロン生地〕

アーモンドパウダー……225g
粉糖……225g
卵白B……84g
イタリアンメレンゲ……下記の全量
【イタリアンメレンゲの材料】
水……84g
グラニュー糖A……225g
卵白A……84g
グラニュー糖B……20g
乾燥卵白……2g
カカオマス……8g

- ①粗めのザルにアーモンドパウダーと粉糖を入れ、手で軽くすり合わせてふるう。
- ②鍋に水とグラニュー糖Aを入れて沸騰させ、116℃まで煮詰めたら火を止めシロップを作る。
- ③溶きほぐして裏漉しした卵白Aをボウルに入れミキサーで泡立て、3分立てでグラニュー糖Bと乾燥卵白を混ぜ合わせて加える。
- ④8分立てになったら②のシロップを③に加え、温度が50℃程度になるまで中低速で回して角のあるメレンゲを作る。
- ⑤40℃に溶かしたカカオマスを加え混ぜる。
- ⑥①のタンプータンに⑤を入れ、22℃程度に調整した卵白Bを加えて粉気がなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ⑦カードを押しつけて泡を殺すようにマカロナージュする。
- ⑧5cmの円に絞って乾かし、150℃のオーブンで7分、反転して145℃に温度を下げさらに約7分焼成する。

〔ジュレ・パンブلمース・グロゼイユ〕
(Ø4.5cm円柱フレキシパン 10g/1個)
パンブلمースピューレ……215g
レッドカラントピューレ……55g
グラニュー糖……40g
板ゼラチン(シルバー)……6g

〔ムース・シトロン〕
レモンピューレ……105g
板ゼラチン(シルバー)……14.25g
生クリーム(35%)……522.5g
クレーム・シトロン……630g
イタリアンメレンゲ……167.5g
【イタリアンメレンゲの材料】
水……34.5g
グラニュー糖……103.5g
卵白……51.75g

〔クレーム・シトロン〕
レモンピューレ……167.5g
全卵……187.5g
グラニュー糖……190g
レモン表皮……17.5g
無塩バター……282.5g

〔コンポート・フリユイ・セック〕
(Ø4.5cm円柱フレキシパン 10g/1個)
セミドライアブリコット……100g
プルーン……100g
冷凍モロチェリーホール……100g
アーモンドダイス16割(ロースト)……50g
ピスタチオ(ロースト)……35g
レッドカラントピューレ……20g

〔アンビバージュ・シトロン〕
ボーメ30°シロップ……100g
レモンピューレ……50g

〔シャンティ・ミエル〕 20g/1個
生クリーム(45%)……120g
グラニュー糖……15g
ハチミツ……20g

〈レシピ動画へのリンク〉
<https://youtu.be/RTpHcLK7g50>



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>

