

Siberia Fraise

recette par NAKAYAMA Kazuhiro "Occitanial"

いちごと白餡のシベリア 〈約5×20cmカット8個分〉

〔ビスキュイ〕 40×60cm天板1枚分

全卵……300g
冷凍加糖卵黄……50g
てん菜糖……300g
ハチミツ……20g
塩……2g
薄力粉……175g
無塩バター……150g

〔いちごのパート・ドゥ・フリユイ〕 作りやすい分量

ストロベリーピューレ……200g
ハローデックス……20g
トレハロース……55g
HMペクチン(アイコク PG879S)……5g
グラニュー糖……160g
クエン酸……2.5g
キルシュ……5g

〔いちご餡〕

いちごのパート・ドゥ・フリユイ……400g
白餡(myAN)……400g

〔バタークリーム〕 作りやすい分量

カスタード……190g
グラニュー糖……45g
牛乳……45g
無塩バター……225g
メレンゲ……110g

〔メレンゲの材料〕

乾燥卵白……5g
ハローデックス……100g
水……5g

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtube.com/live/emISLJNBMRM>



オクシタニアル

中山 和大 シェフ

東京都中央区日本橋浜町3-3-1

トルナーレ日本橋浜町 1F

<https://www.instagram.com/occitanial/>

Occitanial

