

Prier Ryosuke Sugamata (Noël 2015)



プリエ 15cm (5号)

苺・フランボワーズ・グロゼイユをたっぷり使用したムースに酸味を効かせたライムのムースを重ねました。

●フィアンティーヌ (1台70g)

イヴォワール	950g
カカオバター	200g
彩味いちごチョコレート	70g
フィアンティーヌ	700g

●アンビバージュ

ラズベリーピューレ	100g
ストロベリーピューレ	100g
ポーメ30°シロップ	200g

●ジュレ・グロゼイユ

(40×60cm 1台分)	
ストロベリーピューレ	170g
レッドカラントピューレ	660g
ラズベリーピューレ	180g
グラニュー糖	170g
トレハロース	20g
板ゼラチンシルバー	24g

●クレーム・フリュイールージュ

(40×60cm1台分)	
ラズベリーピューレ	144g
ストロベリーピューレ	792g
レッドカラントピューレ	216g
卵黄	259g
グラニュー糖	132g
トレハロース	24g
板ゼラチンシルバー	28.8g

●ムース・フリュイールージュ

(15cmセルクル)	
ラズベリーピューレ	670g
ストロベリーピューレ	630g
レッドカラントピューレ	330g
卵黄	960g
グラニュー糖	1040g
水	200g
板ゼラチンシルバー	58g
生クリーム (35%)	2900g

●グ拉萨ージュ

彩味いちごチョコレート	200g
イヴォワール	300g
アーモンドダイス16割	56g
ドライフランボワーズ	15g
カカオバター	216g

●シャンティ・フリュイールージュ

生クリーム (35%)	300g
コンフィチュール・フランボワーズ	40g

【コンフィチュール配合】

ラズベリーピューレ	500g
レモンピューレ	20g
グラニュー糖	400g
LMSN325ペクチン	4g

●ムース・シトロンヴェール

クレーム・シトロンヴェール	588g
ライムピューレ	87.5g
ライム表皮	2.5個分
板ゼラチンシルバー	15.7g

【イタリアンメレンゲ配合】

卵白	40.6g
グラニュー糖	86.8g
水	23.8g
生クリーム (35%)	48.6g

【クレーム・シトロンヴェール配合】

卵黄	144g
グラニュー糖	146g
ライムピューレ	128g
無塩バター	216g

●ジュレ (ムース・シトロンヴェールの中心)

コンフィチュール・フランボワーズ	360g
ラズベリーピューレ	60g
ポーメ30°シロップ	60g

① フィアンティーヌ

①チョコレート40℃で溶かし、カカオバターとフィアンティーヌを入れてさっくり混ぜる。

② アンビバージュ

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。

③ ジュレ・グロゼイユ

①ピューレを30℃くらいにして少量を取り、冷水で戻した板ゼラチンと合わせて45～50℃で溶かす。
②グラニュー糖とトレハロースを入れて溶かす。
③残りのピューレを混ぜ合わせる。

④ クレーム・フリュイールージュ

①鍋にピューレを入れて火にかける。
②卵黄とグラニュー糖をしっかり混ぜ合わせる。
③ピューレが80℃になったら②に少量を加えてのぼす。
④①に戻し、もう一度しっかりと混ぜながら火にかける。
⑤全体がしっかりと沸騰してきたら火を止め、冷水で戻した板ゼラチンを加えてボールに漉し入れる。

⑤ ビスキュイ・ジョコンド

材料・作り方は省略。

⑥ ムース・フリュイールージュ

①グラニュー糖と水を火にかけて沸騰させる。
②卵黄と合わせて82℃まで炊く。
③冷水で戻した板ゼラチンを加えてボールに漉し入れる。
④溶かして室温においたピューレと混ぜ合わせる。
⑤冷やして適温になったら8分立ての生クリームと合わせる。

⑦ シャンティ・フリュイールージュ

①生クリームを8分立てにし、コンフィチュールと合わせる。

⑧ ムース・シトロンヴェール

①冷水で戻した板ゼラチンをライムピューレの一部で溶かす。
②残りのピューレとライム表皮を鍋に入れ、35～38℃に温める。
③116℃まで煮詰めたシロップでイタリアンメレンゲを作る。
④7～8分立てにした生クリームと合わせる。
⑤ある程度合わさったら、②とクレーム・シトロンヴェールを加え混ぜる。

【クレーム・シトロンヴェール】

①鍋にライムピューレを入れて火にかける。
②卵黄とグラニュー糖をしっかり混ぜ合わせる。
③ピューレが80℃になったら②に少量を加えてのぼす。
④①に戻し、もう一度しっかりと混ぜながら火にかける。
⑤冷まして無塩バターを加え混ぜる。

⑨ ジュレ

①コンフィチュール、ラズベリーピューレ、シロップを火にかけて沸騰させる。