

古都

●材料

[ビスキュイ・テヴェール・アマンド]

- ・京都宇治抹茶「吉祥」……30g
- ・卵黄……160g
- ・全卵……260g
- ・アーモンドパウダー……96g
- ・粉糖(オリゴ糖入り)……300g
- ・卵白……460g
- ・グラニュー糖……200g
- ・薄力粉(シリウス)……248g

[アンビバージュ・アプリコ]

- ・アプリコットピューレ……160g
- ・水……150g
- ・グラニュー糖……150g

[クレーム・アプリコ]

- ・アプリコットピューレ……864g
- ・バニラエキス……10g
- ・全卵……324g
- ・卵黄……252g
- ・グラニュー糖……216g
- ・板ゼラチン(シルバー)……20g
- ・無塩バター……324g
- ・アプリコトリキュール……20g

[コンフィチュール・フランボワーズ]

- ・ラズベリークラムブル……320g
- ・グラニュー糖……280g

[クレーム・オ・テヴェール]

- ・京都宇治抹茶「吉祥」……36g
- ・牛乳……500g
- ・生クリーム(35%)……500g
- ・卵黄……168g
- ・グラニュー糖……240g
- ・板ゼラチン(シルバー)……25g
- ・トックブランシュ抹茶……36g
- ・生クリーム(35%)☆……800g

[クレーム・シャンティール]

- ・バニラエキス……適量
- ・生クリーム(35%)……1000g
- ・グラニュー糖……70g

[デコレーション]

- ・京都宇治抹茶「吉祥」……適量
- ・ホワイトチョコレート……適量
- ・ラズベリー(フレッシュ)……適量

●作り方

[ビスキュイ・テヴェール・アマンド]

1. 卵黄と全卵をミキサーに入れ、アーモンドパウダーと粉糖を加え30℃くらいに熱をつける。
2. ミキサーを中速にしてしっかり立てる。
3. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
4. ②へ③の半量を合わせ、宇治抹茶と薄力粉を混ぜて残りの半量を加え合わせる。
5. 鉄板に流し180℃で約15分焼成する。

[アンビバージュ・アプリコ]

1. 水とグラニュー糖を沸騰させ、あら熱を取ってからアプリコトピューレを加える。

[クレーム・アプリコ]

1. アプリコットピューレを60℃まで温める。
2. ボウルで全卵、卵黄、グラニュー糖をすり混ぜ、①を入れて鍋に戻す。
3. ホイッパーで絶えず混ぜながら82℃で炊き、ふやかした板ゼラチンを加えて漉す。
4. 40℃くらいまで冷まし、20℃程度の無塩バターを加えてハンドブレンダーで乳化させる。
5. バニラエキスとアプリコトリキュールを混ぜ合わせる。

[コンフィチュール・フランボワーズ]

1. ラズベリークラムブルとグラニュー糖をプリックス65°まで煮詰める。

[クレーム・オ・テヴェール]

1. 牛乳と生クリームを50～60℃まで加熱する。
2. ボウルに宇治抹茶を入れ、①を少しずつ加えて混ぜる。
3. 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、②を入れて鍋に戻す。
4. ホイッパーで絶えず混ぜながら82℃で炊き、ふやかした板ゼラチンを加えて漉す。
5. 20℃くらいまで冷まし、トックブランシュ抹茶を混ぜ合わせる。

[クレーム・シャンティール]

1. すべての材料を混ぜ合わせて泡立てる。

*組み立て

1. 焼成したビスキュイにアンビバージュ、クレーム・アプリコを流す。
2. 焼き目を下にしてビスキュイを重ね、冷蔵庫で冷やし固める。
3. 固まったらコンフィチュールを等間隔に絞る。
4. 生クリーム☆を7分立てにしてクレーム・オ・テヴェールと合わせ、③へ流し冷やし固める。
5. クレーム・シャンティールを絞り、飾り付けをして完成。



株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: http://www.LFJ.co.jp

La
Fruitière
du Val d'Ével®

Naturellement bon

より自然により美味しく