

トパーズ

Topaze



和泉 光一 シェフ

◎アステリスク

東京都渋谷区上原1-26-16
タマテクノビル1F

☎03-6416-8080

10:00~20:00

月曜日定休

小田急線「代々木上原駅」より徒歩2分

●ムラング・ココ

- ・卵白……67g
- ・乾燥卵白……4.4g
- ・グラニュー糖……37g
- ・ココナッツファイン……37g
- ・粉糖(オリゴ糖入り)……52g

- ①卵白、乾燥卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- ②粉糖を入れて混ぜ、とろんとしたらココナッツファインを加え混ぜる。
- ③直径6cmになるよう丸口金で円のように絞る。
- ④100°Cのオーブンで30分焼成し、電源を落とし一晩おく。

●ダックワーズ・パンブルムース

(シャボン型1枚分)

- ・グラニュー糖……35g
- ・乾燥卵白……20g
- ・卵白……548g
- ・アーモンドプードル(皮なし)……432g
- ・粉糖(オリゴ糖入り)……432g
- ・グレープフルーツ(皮)……1個分

- ①グラニュー糖と乾燥卵白をしっかり混ぜ、卵白に入れて固めのメレンゲを作る。
- ②グレープフルーツの皮をおろして入れる。
- ③粉糖とアーモンドプードルをふるって加え、つやが出るまでしっかり混ぜ合わせる。
- ④60cm×40cmの鉄板に伸ばして焼成する。

●コンポート・パンブルムース

- ・グレープフルーツ(フレッシュ)……90g
- ・はちみつ……18g
- ・水……120g
- ・グラニュー糖……72g
- ・ペクチン(LMタイプ)……2.2g
- ・レモン汁……1/8個

- ①ペクチンとグラニュー糖を混ぜ合わせて鍋に入れ、はちみつ、水、レモン汁を加えて沸かす。
- ②グレープフルーツの実を加え、途中で軽く実を崩しアクを取りながら煮る。

●ムース・ムロン

- ・メロンピューレ……197g
- ・板ゼラチン……9.6g
- ・オードヴィー……11g
- ・グラニュー糖……107g
- ・卵白……53g
- ・水……32g
- ・生クリーム(34%)……237g

- ①少量のメロンピューレにふやかした板ゼラチンを入れて溶かし、残りのピューレと合わせる。
- ②10°Cまで冷やし、泡立てた生クリームを全て合わせる。
- ③メレンゲを作り②と合わせる。

●クレーン・アナナス・バジリック

- ・パイナップルピューレ……115g
- ・全卵……44g
- ・卵黄……33g
- ・グラニュー糖……29g
- ・板ゼラチン……2g
- ・無塩バター……44g
- ・バジル(フレッシュ)……0.8g

- ①ボウルで全卵、卵黄、グラニュー糖をすり混ぜ、軽く沸騰させたパイナップルピューレを入れて鍋に移す。
- ②ホイッパーで絶えず混ぜながら82°Cまで温度を上げ、ふやかしたゼラチンを加えて漉す。
- ③40°C程度まで温度を下げ、20°Cくらいの無塩バターを加えてハンドブレンダーで乳化させる。
- ④バジルの葉も加えて軽く砕く。
- ⑤シリコン型に流して冷凍する。

La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン

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>