

# Chrétien

## Koji Ueshimo (Noël 2015)



●センター1 (31.5×8cmカード1台分)  
ライチピューレ 395g  
グラニュー糖 35g  
板ゼラチンシルバー 9.5g

●センター2 (31.5×8cmカード1台分)  
フレーズデボワピューレ 140.6g  
ストロベリーピューレ 140.6g  
ラズベリーピューレ 140.6g  
グラニュー糖 62.8g  
板ゼラチンシルバー 10g

●アンビバージュ  
ライチリキュール (DITA) 20g  
水 25g  
ボーム30°シロップ 30g

●白いムース (1本分)  
牛乳 20g  
ライチピューレ 70g  
卵黄 30g  
グラニュー糖 9g  
板ゼラチンシルバー 2.72g  
ホワイトチョコレート 60g  
ライチリキュール (DITA) 4g  
生クリーム (35%) 150g

●赤いムース (1本分)  
生クリーム (35%) 150g  
ラズベリーピューレ 50g  
ストロベリーピューレ 100g  
イタリアンメレンゲ 85.7g  
板ゼラチンシルバー 6.4g  
フランポワーズ オードヴィ (Dover) 30g  
【イタリアンメレンゲ配合】  
卵白 33.3g  
グラニュー糖 66.6g  
水 16.6g

●ジョCOND (40×60cm天板1枚分)  
全卵 3個  
粉糖 86g  
アーモンドパウダー 129g  
卵白 114g  
グラニュー糖 14g  
薄力粉 37g  
無塩バター 29g  
【マーブル配合】  
冷凍ラズベリークランブル 40g  
卵白 23g  
コーンスターチ 2g

### 1 センター1・2

- 鍋の中にピューレとグラニュー糖を入れて火にかける。
- 60℃になったら板ゼラチンを加える。

### 2 アンビバージュ

- 水とシロップを火にかけ、沸騰させる。
- 冷ましてライチリキュールを入れる。

### 3 白いムース

- 牛乳とライチピューレを鍋に入れて火にかける。
- 卵黄をボールに入れ溶きほぐした後、グラニュー糖を入れてしっかりとかき混ぜる。
- ①のピューレが80℃になったところで②に少量加えのばし、①に戻したのちもう一度しっかりと混ぜながら火にかける。
- 全体の温度が82℃になったら火を止め、冷水で戻した板ゼラチンを加えボールに漉し入れる。
- ホワイトチョコレートを湯煎 (35℃) で溶かし、全体の温度が45℃を超えないように気を付けながら少しずつ加える。
- すべて混ぜ終わったら全体の温度を32℃まで落とし、ライチリキュールと8分立てにした生クリームを混ぜ合わせる。

### 4 赤いムース

- ピューレを鍋に入れて火にかけ、人肌強に温める。
- 冷水で戻した板ゼラチンを加え溶かして混ぜる。
- 生クリームを泡立て、イタリアンメレンゲとざっくり合わせる。
- 8割くらい混ざったら②を入れてさらに混ぜる。
- 最後にオードヴィを加える。

### 5 ジョCOND

- ボウルに全卵を割り入れてほぐし、粉類を加え混ぜる。
- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせる。
- 溶かしバターを入れる。
- ラズベリークランブル、卵白、コーンスターチをバーミックスにかける。
- ジョCONDの生地を天板にのばし、①を使ってスプーンでマーブル模様を描く。
- 170℃のオーブンで焼成する。

### 6 モンタージュ

- センター用のジョCONDの上にセンターのジュレを2層流し固める。
- 生地を型にシユミゼする。
- 白いムースを流し、センターを入れる。
- 赤いムースを流し、底生地を入れる。



クリスマス Chan 13cm (幅8cm)

ライチのムース、フレーズとフランポワーズのムース、ライチのジュレ、フリュイールージュのジュレを組み合わせました。