

Hirari

Kazuhiro Nakayama (Noël 2016)



●ビスキュイ・バンドジェヌ

(40×60cm天板1枚分)

アーモンドパウダー	200g
グラニュー糖	200g
全卵	400g
薄力粉	75g
ベーキングパウダー	5g
無塩バター	125g

●クリスティアン

サブレ	230g
フィアンティーヌ	40g
カカオバター	60g

●クレーム・フレーズ

無加糖ストロベリーピューレ	326g
冷凍加糖卵黄	50g
グラニュー糖	46g
コーンスターチ	13g
ゼラチン21(新田ゼラチン)	4g
無塩バター	132g

●ジュレ・フレーズ

無加糖ストロベリーピューレ	270g
グラニュー糖	44g
ゼラチン21(新田ゼラチン)	5g

●ムース・リチ

ライチピューレ	300g
ゼラチン21(新田ゼラチン)	7.5g
ホワイトチョコレート	262g
カカオバター	45g
ライチリキュール(DITA)	51g
ローズエキス(Eurovanille)	適量
生クリーム(35%)	442g

●テコラシオン

ナバージュ	適量
プラスチックチョコレート	適量
シャンティ	適量

①ビスキュイ・バンドジェヌ

- ①アーモンドパウダーとグラニュー糖に全卵を混ぜ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え合わせる。
- ②溶かした無塩バターを加え、190℃のオーブンで焼く。

②クリスティアン

- ①サブレを細かく刻み、フィアンティーヌと溶かしたカカオバターを加えてよく混ぜる。

③クレーム・フレーズ

- ①ストロベリーピューレを鍋に入れて沸かし、加糖卵黄、グラニュー糖、コーンスターチ、ゼラチンを加えパティシエールを炊く。
- ②①を冷まし、40℃になったら無塩バターを加える。

④ジュレ・フレーズ

- ①ストロベリーピューレを鍋に入れて火にかけ、40℃まで温めグラニュー糖とゼラチンを加える。

⑤ムース・リチ

- ①ライチピューレを温めてゼラチンを加える。
- ②ホワイトチョコレートとカカオバターを加え乳化させる。
- ③ライチリキュールとローズエキスを加える。
- ④泡立てた生クリームと合わせる。



中山 和大 シェフ

「オクシタニアル」シェフパティシエ
「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」
日本代表 準優勝

Occitanial

