

Cassis Mont blanc

カシス・モンブラン

***カシスピューレを解凍し、カウンタークロスを使って絞り 果汁とパルプに分ける。

【ムースティール】フレキシバン

粉末ゼラチン ブルーム200…9g
キュービー加糖凍結卵黄20…125g
ハローデックス…200g
水…20g
生クリーム35%…300g
Jupe ロイヤルティール…40g
①ゼラチンは5倍量の冷水で戻しておく。
②生クリームは7分立てにする。
③卵黄、水、ハローデックス、Jupeを40度くらいにしてミキサーで回す。
④③に①を加え②を合わせる。
⑤型に絞り冷凍する。

【ムラングカシス】

キュービー 凍結卵白P…200g
トレハロース…300g
***カシスの果汁…25g
トックブランシュ・カシス…25g
①卵白、トレハロースでメレンゲをたてる。
②カシスの果汁、トックブランシュ・カシスを①に混ぜ合わせ、絞る。

【マロンクリーム】50g/1個

***カシスの果汁…120g
和栗ペースト…500g
ハローデックス…50g
材料を混ぜ合わせる。

【ガナッシュノワールカシス】

Belcolade ショコラノワールペルー…50g
生クリーム35%…50g
ハローデックス…50g
トックブランシュ・カシス…5g
①ショコラを溶かし、生クリームを合わせて少量ずつ合わせて乳化させる。
②ハローデックスを入れてトックブランシュを加える。

【ジュレカシス】

***カシスの果汁…106g
粉末ゼラチン ブルーム200…6g
トックブランシュ・カシス…28g
トレハロース…28g
グラニュー糖…7.5g
ハローデックス…24g
ウオッカ…5g
①ゼラチンを5倍量の冷水で戻す。
②ゼラチン以外の材料をボウルにいれ混ぜ、人肌まで温める。
③ゼラチンを湯煎で溶かしておく。
④③と②を合わせる。
⑤とろみがつくまで冷水で冷やしムースの上に流す。

【ダコワーズ】

***カシス パルプ…45g
キュービー凍結卵白P…140g
グラニュー糖…20g
トレハロース…30g
皮剥きアーモンドパウダー…122g
粉糖…102g
日本製粉 メルベイユ(中力粉)…21g
①カシスのパルプ、卵白、グラニュー糖、トレハロースでメレンゲをたてる。
②粉類を①に混ぜ合わせる。
③約185度で約5分焼成する。



グローバルコンサルタント
藤田 浩司 氏

