

Floraison

フロレゾン

【タイベリージュレ】

タイベリーピューレ…700g

グラニュー糖…24g

SOSA インスタントゼル…24g

Dover アルザスフレーズ(オードヴィ)…26g

クエン酸…2g

①タイベリーピューレにだまにならないように

グラニュー糖を加える。

②インスタントゼルを加え、スティックミキサーをかける。

③オードヴィとクエン酸を②に加える。

【ガナシュバナナ 170g/台】

ショコランテ・ガーデナー・ミルク…272g

明治 生クリーム35%…224g

パッションフルーツピューレ…40g

バナナピューレ…320g

新田ゼラチン 粉末シルバー…7.2g

①生クリームを鍋であたためながら水で戻したゼラチンを加える。

②溶かしておいたショコランテ・ガーデナー・ミルクを

①に加えあわせていく。

③ピューレは40度くらいにあたためておく。

バナナピューレを②に加え

さらにパッションフルーツピューレを加えあわせる。

【ムースブラン】

ブランセレクトシオン…175g

牛乳…245g

アーモンドミルクピューレ…105g

新田ゼラチン 粉末シルバー…12g

明治 生クリーム35%…680g

クミンパウダー…1g

①牛乳をあたためる。溶かしておいたゼラチンを加える。

②ショコラを40度くらいに溶かし、①を少しずつ加えていく。

③②を冷やしながらか、アーモンドミルクピューレを加える。

クミンパウダーを加える。

④生クリームを6分立てにして③とあわせ

スティックミキサーをかける。

(合わせ温度は約28度)

【バナナジュレ】

バナナピューレ…240g

マンゴーピューレ…60g

グラニュー糖…24g

新田ゼラチン 粉末シルバー…6g

レモン果汁…15g

①ピューレを40度くらいにあたためて、

溶かしておいたゼラチンを

加え混ぜ、レモン果汁を加えて混ぜる。

【サブレスショコラ】

明治 無塩バター…450g

グラニュー糖…170g

キューピー 凍結卵白P…60g

ショコランテ・ノワール…120g

日本製粉 メルヴェイユ(中力粉)…560g

日清製粉 ローストフラワー…120g

塩…4g

クルミ 刻み…170g

①バターにグラニュー糖をあわせ、卵白を加える。

②ショコラを40度にして①へ加える。

③粉とローストフラワーをふるって②へ加える。

④塩とクルミを③へ加える。

【ジョCONDショコラ】 40×60cm半枚分

全卵…160g

ルーツ貿易 アーモンドプードル…120g

粉糖…120g

キューピー 凍結卵白P…200g

グラニュー糖…75g

日本製粉 メルヴェイユ(中力粉)…20g

ココアパウダー…12g

明治 無塩バター…25g

①全卵・アーモンドプードル・粉糖・中力粉・ココアパウダー

をビーカーでたてていく。

②バターを溶かし、①が白っぽくなったら溶かしバターを加える。

③卵白とグラニュー糖を8分立てし、②にあわせる。

④上火220度下火180度から190度

コンベクション190度 焼成時間 約30分

【グラサージュブラン】

水…125g

グラニュー糖…300g

水あめ…300g

明治 濃縮乳…200g

新田ゼラチン 粉末シルバー…20g

ブランセレクトシオン…300g

①水、グラニュー糖、水を102度まで温める。

②常温の濃縮乳と戻したゼラチンを①へ加える。

③最後にショコラを加えスティックミキサーをかけ冷凍する。

④必要な分をレンジで温め、30から35度にする。



Assemblages Kakimoto

オーナーシェフ

垣本 晃宏 氏



La
Fruitière
du Val Evel®