

Saint-honoré litchi rouge

～ Akashi KYONO ～

【パート・シュー・ショコラ】

水…400g
牛乳…400g
グラニュー糖…16g
無塩バター…360g
小麦粉(日清製粉 パイオレット)…490g
ココアパウダー(KAOKA)…100g
全卵…780g

- ①水、牛乳、グラニュー糖、バターを鍋に入れ沸騰させる。
- ②沸騰したら火を止め、小麦粉を入れてスパテラでしっかり混ぜる。
- ③再び火にかけアルファ化させる。
- ④火から外し、ココアパウダーを混ぜる。
- ⑤熱いうちに全卵を入れ、ちょうど良い固さになるまで混ぜて絞る。
- ⑥上火・下火165℃のデッキオープンで焼成する。

【パート・シュクレ・ショコラ】

無塩バター…480g
粉糖…320g
全卵…160g
小麦粉(日清製粉 エクリチュール)…800g
アーモンドプードル(スペイン産バレンシア種)…160g
ココアパウダー(KAOKA)…72g

- ①ポマード状(23℃)のバターに粉糖を混ぜ合わせる。
- ②バターと同じ温度にした全卵を3～4回に分けて入れ、乳化させる。
- ③小麦粉、アーモンドプードル、ココアを入れさっくりと混ぜる。
- ④大理石に広げカードでフレゼする。
- ⑤ビニールで包み一晩休ませる。
- ⑥2mmの厚さに伸ばし、直径80mmの丸型で抜く。
- ⑦160℃のコンベクションオープンで12分焼成する。

【コンポート・ドリチ・ガルニチュール・フランボワーズ】

ライチピューレ…90g
グラニュー糖…25.5g
粉ゼラチン…3g
水…15g
冷凍フランボワーズホール…1個あたり2粒

- ①粉ゼラチンと水を混ぜてふやかしておく。
- ②ライチピューレとグラニュー糖を温める(沸騰させない)。
- ③①を②の中に入れて溶かし混ぜる。
- ④フレキシパンに流し入れ、冷凍ホールを砕いて入れる。

【クレーム・パティシエール・フランボワーズ】

ラズベリーピューレ…200g
グラニュー糖…58.4g
凍結卵黄(加糖20%)…74g
コーンスターチ…10g
粉ゼラチン…3.4g
水…17g

- ①粉ゼラチンと水を混ぜてふやかしておく。
- ②グラニュー糖、卵黄、コーンスターチを混ぜておく。
- ③ラズベリーピューレを温め、②と合わせて銅鍋で炊き上げる。
- ④火から外したら①を入れて溶かし混ぜる。

【クレーム・シャンティ】

特選北海道純生クリーム47%(タカナシ)…500g
クレームドゥース(タカナシ)…500g
グラニュー糖…85g

- ①全部を一緒にして泡立てる。

【クレーム・ディプロマット・フランボワーズ】

クレーム・パティシエール・フランボワーズ…150g
クレーム・シャンティ…150g

- ①しっかりと泡立てたシャンティとパティシエールを合わせる。



LA
Fruitière
du Val Evel®



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>