

ラビリンス

# Labyrinth



La  
**Fruitière**  
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

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>



## ラビリンス トヨ型5本分

### [クランブル・アマンド]

オリゴ糖入り粉糖……160g  
薄力粉(日本製粉 シリウス)……160g  
スペイン産アーモンドプードル……160g  
無塩バター……160g

- ①無塩バターを8mm角にカットして冷凍する。
- ②①とすべての材料をロボクーブに入れて混ぜ合わせる。
- ③②をまとめて細かくする。
- ④③をカードルの中にちらし、150℃で空焼きする。

### [アマンド・キャラメリゼ]

グラニュー糖……63g  
水……25g  
アーモンドホール(ロースト済)……125g

- ①グラニュー糖と水を沸騰させ、シロップを作る。
- ②①にアーモンドを加えてキャラメリゼする。

### [ビスキュイ・アマンドルージュ] 60×40cmカードル1枚分

スペイン産アーモンドプードル……148g  
オリゴ糖入り粉糖……150g  
卵黄……80g  
全卵……130g  
卵白……230g  
グラニュー糖……100g  
乾燥卵白(アルブミン)……2.3g  
薄力粉(日本製粉 シリウス)……124g  
冷凍ラズベリークランブル……適量

- ①アーモンドプードル、粉糖、全卵、卵黄を混ぜ合わせ、30℃に熱をつけて泡立てる。
- ②卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを立てる。
- ③①と②と薄力粉を混ぜ合わせ、天板に伸ばす。
- ④③の表面にラズベリークランブルを散らし、180℃のオーブンで焼成する。

### [ビスキュイ・キャラメル] 60×40cmカードル1枚分

グラニュー糖……206g  
無塩バター……50g  
生クリーム(35%)……254g  
全卵……160g  
薄力粉(日本製粉 シリウス)……160g  
ベーキングパウダー……3g  
塩……1g

- ①グラニュー糖、無塩バター、生クリーム、塩でキャラメルを作る。
- ②①の粗熱をとり、全卵と混ぜ合わせる。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを共にふるい、②と混ぜ合わせる。
- ④クランブル・アマンドを空焼きした上に③を流し入れ、表面にアマンド・キャラメリゼをふり、180℃のオーブンで焼成する。

### [クレーム・ショコラ・オレ]

卵黄……155g  
グラニュー糖……77g  
生クリーム(35%)……388g  
牛乳……389g  
ショコランテ・ガーデナー・ミルク(Puratos)……486g

- ①卵黄、グラニュー糖、生クリーム、牛乳でクレーム・アンブレズを炊く。
- ②①とガーデナー・ミルクを乳化させる。

### [クレーム・ブリュレ・バニーク]

生クリーム(35%)……670g  
バニラビーンズ……2.5本  
牛乳……137g  
卵黄……137g  
グラニュー糖……91g  
板ゼラチンシルバー……11g

- ①生クリーム、バニラビーンズ、牛乳、卵黄、グラニュー糖でクレーム・アンブレズを炊く。
- ②①に予めふやかしておいた板ゼラチンを加える。
- ③②をハンドブレンダーでなめらかにする。

### [クレーム・レジェラクテ]

牛乳……187g  
ラズベリーピューレ……187g  
板ゼラチンシルバー……7.5g  
生クリーム(35%)……750g  
ショコランテ・ガーデナー・ミルク(Puratos)……492g

- ①牛乳を沸騰させ、予めふやかしておいた板ゼラチンを加える。
- ②ラズベリーピューレを60℃に熱をつける。
- ③①とガーデナー・ミルクを乳化させる。
- ④③と②を乳化させる。
- ⑤④と予め泡立てておいた生クリームを混ぜ合わせる。

### [ナパージュ・ルージュ]

ハーモニー・クラシック・ヌートル(Puratos)……240g  
ラズベリーピューレ……72g  
水あめ……36g

- ①ナパージュヌートル、ラズベリーピューレ、水あめを鍋に入れ沸騰させる。
- ②①をハンドブレンダーでなめらかにする。

### [ピストレ・ショコラ・ルージュ]

ブラン・アンターンス(Puratos)……250g  
カカオバター……250g  
カカオバターココロル(赤)……適量

- ①すべての材料を混ぜ合わせて溶かす。

### [デコレーション]

フランボワーズ(フレッシュ)、パラチニット、カカオバターココロル(白)

### [モンタージュ]

- ①トヨ型にクレーム・ブリュレ・バニークを流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ②①にクレーム・ショコラ・オレを流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- ③5.5cmにカットしたビスキュイ・アマンドルージュを置く。
- ④トヨ型にクレーム・レジェラクテを流し入れる。
- ⑤④に③を沈める。
- ⑥8.5cmにカットしたビスキュイ・キャラメルを置き、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑦⑥を型から外し、表面にピストレ・ショコラ・ルージュをピストレする。
- ⑧⑦にナパージュ・ルージュをかける。
- ⑨デコレーションの材料を使いデコする。

キレの良さが特徴のガーデナー・ミルクにラズベリーピューレを合わせ、爽やかなチョコレートケーキを演出しました。しっかりとした味わいのラ・フルティエールのラズベリーピューレは、ショコラにも負けない味が出せます!!