

PERLE

●COMPOSITION 構成

Sorbet framboise-griotte ソルベ・フランボワーズ・グリオット
Parfait glacée à la vanille et aux cacahuètes caramélisées パルフェグラッセ・バニージュ・カカオエットキャラメリゼ
Dacquoise amandes ダコワーズ・アマンド
Croustillant chocolat blanc クルスティアン・ショコラブラン

●INGRÉDIENTS 材料

Sorbet framboise-griotte (ソルベ・フランボワーズ・グリオット)

Eau 水……410g
Sucre グラニュー糖……280g
Glucose atomisé ブドウ糖微粉末……240g
Sucre inverti 転化糖(DGF トリモリス)……60g
Stabilisant sorbet ソルベ用安定剤……10g
Purée de framboise ラズベリーピューレ(ラ・フルティエール)……1000g
Purée de griotte モレロチェリーピューレ(ラ・フルティエール)……1000g
〔Total 総量……2590g〕

- ①水を温める。
- ②グラニュー糖の10%分と安定剤を予め合わせておく。
- ③水が30℃になったら残りの糖類を加え、45℃で②を加える。
- ④85℃まで温めて4℃に下げ、最低4時間は寝かせる。
- ⑤ピューレに④を加え、ブリックス33%に調整する。
- ⑥機械は-8℃に設定する。

Parfait glacée à la vanille et aux cacahuètes caramélisées

(パルフェグラッセ・バニージュ・カカオエットキャラメリゼ)

Jaunes d'oeufs 卵黄……250g
Sucre グラニュー糖……200g
Eau 水……150g
Vanille liquide バニラエキス……50g
Gousses de vanille バニラビーンズ……0.5本
Crème 生クリーム(35%)……1500g
〔Total 総量……2150g〕

- ①グラニュー糖に水を加えて118℃にし、卵黄を加える(パータポンプ)。
- ②生クリームにバニラを加える。
- ③①と②でムースをつくる。
- ④砕いたピーナッツをのせる。

Dacquoise amandes (ダコワーズ・アマンド)

Poudre d'amandes アーモンドプードル(皮むぎ)……340g
Sucre グラニュー糖A……200g
Farine 小麦粉(T55)……115g
Blancs d'oeufs 卵白……560g
Sucre グラニュー糖B……400g
Blancs d'oeufs secs 乾燥卵白……20g
〔Total 総量……1635g〕

- ①アーモンドプードル、グラニュー糖A、小麦粉を一緒にふるう。
- ②グラニュー糖Bと乾燥卵白を合わせる。
- ③卵白と②でメレンゲをつくる。
- ④③のメレンゲと①の粉類をやさしく合わせる。
- ⑤セルクルに伸ばし、180℃/190℃で焼成する。

Cacahuètes (ピーナッツ)

Cacahuètes grillées ローストしたピーナッツ……500g
Sucre グラニュー糖……500g
Eau 水……200g
Beurre de cacao カカオバター……ひとつまみ
〔Total 総量……1200g〕

- ①水にグラニュー糖を入れて118℃でキャラメリゼする。
- ②150℃でローストしたピーナッツを加える。
- ③全体を混ぜ合わせてプラリネにし、カカオバターを加える。



Recette réalisée par Alain Chartier,
Champion du Monde des desserts glacés 2003,
MOF 2000,
Relais Desserts Vannes, Carnac et Lorient.

Croustillant (クルスティアン)

Couverture Ivoire Varhona ホワイトチョコレート(イヴォワール)……1000g
Royaltine ロイヤルティーン(DGF)……200g
〔Total 総量……1200g〕

- ①ホワイトチョコレートをテンパリングする。
- ②ロイヤルティーンを混ぜ合わせる。

Glacage neutre rouge (グラサージュ)

Nappage neutre ナバージュヌートル(DGF)……500g
Sirop de glucose 水あめ……600g
Sirop 60% シロップ(糖度60%)……300g
Colorant 色素(赤)……適量
〔Total 総量……1400g〕

- ①すべての材料を85℃まで温める。
- ②色素を加えて冷まし、4℃で一晩寝かす。

●MONTAGE モンタージュ

- ①半球の型を大小で二つ用意する。
- ②型にパルフェ・ヴァニージュとキャラメリゼしたピーナッツをのせて冷凍する。
- ③ダコワーズ生地が焼き上がった後、外側の半球サイズにカットする。
- ④40×60cmのOPシートでクルスティアンを伸ばし、デコレーション用に半円にする。
- ⑤ソルベを外側の半球に敷いて②を詰め、-24℃で4時間以上冷凍する。
- ⑥グラサージュをかけて12時間以上おく。

