

ピエモンテ

PIEMONTE

●COMPOSITION 構成

Noisettes caramélisées ノワゼット・キャラメリゼ……15g(14%)
Sorbet mangue passion ソルベ・マンゴー・パッション……50g(48%)
Parfait glacé praliné パルフェグラッセ・プラリネ……30g(29%)
Crumbles noisettes クランブル・ノワゼット……10g(9%)
〔Poids total en gr 総量/グラス……105g(100%)〕

●INGRÉDIENTS 材料

Noisettes caramélisées(ノワゼット・キャラメリゼ 200個分)

Noisettes entières ヘーゼルナッツホール……4000g

Sucre semoule グラニュー糖……1600g

〔Total 総量……5600g〕

①ヘーゼルナッツをグラニュー糖でキャラメリゼする。

Sorbet mangue passion(ソルベ・マンゴー・パッション 200個分)

Eau 水……2150g

Sucre semoule グラニュー糖……550g

Glucose atomisé ブドウ糖微粉末……1125g

Sucre inverti 転化糖(DGF トリモリーヌ)……375g

Stabilisant sorbet ソルベ用安定剤……55g

Purée de mangue マンゴーピューレ(ラ・フルティエール)……3500g

Purée de passion パッションピューレ(ラ・フルティエール)……1500g

〔Total 総量……9255g〕

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 glacé Praliné(パルフェグラッセ・プラリネ 200個分)

Praliné noisette プラリネ・ノワゼット……985g

Crème de lait 生クリーム(35%)……660g

Jaunes d'oeuf 卵黄……1270g

Sucre semoule グラニュー糖……1315g

Eau 水……220g

Crème montée 立てた生クリーム(35%)……2850g

(Total 総量……7300g Coeff perte 歩留まり……97%)

〔Total réel 最終量……7081g〕

①生クリームとプラリネ・ノワゼットを乳化させる。

②グラニュー糖に水を加えて118℃にし、卵黄を加える(パターポンプ)。

③②に①を加えて乳化させる。

④立てた生クリームを③に加える。

Crumbles noisettes(クランブル・ノワゼット 200個分)

Beurre doux 無塩バター……625g

Sucre semoule グラニュー糖……625g

Farine T55 小麦粉(T55)……625g

Noisette poudre ヘーゼルナッツパウダー……425g

(Total 総量……2300g Coeff perte 歩留まり……95%)

〔Total réel 最終量……2185g〕

①バターを細かく切り冷凍庫に入れる。

②小麦粉と①を混ぜ合わせてサブレ状にする。

③②にグラニュー糖とヘーゼルナッツパウダーを加える。

④ふるってから160℃で20分焼成する。

●MONTAGE モンタージュ

①グラスの底にソルベを入れる。

②ノワゼット・キャラメリゼを10gのせ、その上にパルフェを重ねる。

③さらにノワゼット・キャラメリゼを5gとクランブルをのせる。

④ヘーゼルナッツ3粒程度を半分に分けて飾る。



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

