

Estival

recette par MURAYAMA Taichi "Chant d'Oiseau"

エスティバル 〈24個分〉

〔ブラマンジェ・ノドココ〕

ココナッツミルクピューレ……304g
牛乳……56g
生クリーム(35%)……160g
グラニュー糖……112g
ゼラチン……5.8g

〔ジュレ・エキゾチック〕

エキゾチックフルーツピューレ……200g
ゼラチン……3.6g
ネグリタラム(Dover)……12g

〔ムース・エキゾチック〕

エキゾチックフルーツピューレ……152g
パッションフルーツピューレ……152g
加糖卵黄……115g
グラニュー糖……57g
トレハロース……57g
ゼラチン……8g
生クリーム(35%)……355g
グラニュー糖……72g
水……32g
卵白……45.6g

〔フィヤンティーヌ〕 W40×D40×H3.5mmカット(560g/1枚)

プラリネノワゼット……212g
ショコラ(不二製油 デュオフロール)……137g
フィヤンティーヌ……212g

〔ダコワーズ・ココ〕 天板1枚分(1000g/枚)

卵白……359.5g
グラニュー糖……71.9g
トレハロース……52.4g
乾燥卵白……2.4g
粉糖……192g
薄力粉……52.4g
アーモンドパウダー(シチリア産)……215.7g
ココナッツファイン……71.9g
粉糖……適量

〔グラサージュ・ジョンヌ〕 作りやすい分量

エキゾチックフルーツピューレ……300g
水……225g
加糖卵黄……257g
グラニュー糖……289g
ゼラチン……12.7g



シャンドワザー

村山 太一 シェフ

埼玉県川口市幸町1-1-26

☎ 048-255-2997

<https://www.chant-doiseau.com>

Chant d'Oiseau

〈レシピ動画へのリンク〉

https://youtu.be/s5IHsyVCy_M

