

# Auxecia

recette par UESHIMO Koji "Avranches Guesnay"

アウクセシア 〈φ15×H4.5cmセルクル3台分〉

[ジョコンド] 40×60cm天板1枚分

全卵……166.65g  
粉糖……125g  
アーモンドパウダー……125g  
卵白……108.3g  
グラニュー糖……25g  
薄力粉……33.3g  
無塩バター……25g

- ①ボウルに全卵を割り入れてほぐし、粉糖とアーモンドパウダーを加え混ぜる。
- ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせる。
- ③薄力粉を加える。
- ④バターを溶かして入れる。
- ⑤250°Cのコンベクションオーブンで5分焼成する。

[サブレ] φ12cmセルクル 作りやすい分量

無塩バター……80g  
グラニュー糖……50.3g  
全卵……26.5g  
アーモンドパウダー……16.8g  
薄力粉……133.3g

- ①ボウルにバターを入れてほぐし、グラニュー糖を加えホイッパーですり混ぜる。
- ②全卵を加えてよく混ぜ、ふるった粉類を合わせすくように混ぜる。
- ③厚さ2.5mmに伸ばし、直径12cmのセルクルで抜く。

[フランジパンヌ] 3台分(100g/台)

無塩バター……52g  
グラニュー糖……52g  
全卵……52g  
アーモンドパウダー……26g  
ココナッツファイン……26g  
マリブ……2.6g  
クレーム・パティシエール……104g  
【クレーム・パティシエールの材料】  
牛乳……250g  
バニラ……1/4本  
凍結卵黄……75g  
グラニュー糖……40g  
プードルアクレーム……35g  
無塩バター……25g

- ①バターにグラニュー糖を入れ、全卵を少しずつ加え混ぜ合わせる。
- ②アーモンドパウダーとココナッツファインを合わせてふるう。
- ③クレーム・パティシエールに①を少量混ぜ合わせる。
- ④残りの①に②を加え混ぜる。
- ⑤③と④を合わせてマリブを加え、一晩以上寝かせる。

[フォンドサブレ]

サブレ……1枚  
フランジパンヌ……100g  
パイナップル……適量  
カゾナード……適量  
マリブ……適量

- ①型にバターを塗り、サブレにはめてフォークで穴を開ける。
- ②フランジパンヌを100gずつ絞る。
- ③1cm角に切って冷凍したパイナップルを並べる。
- ④カゾナードをふって180°Cで20分焼成し、反転して約3分さらに焼成する。
- ⑤焼き上がったらマリブをうち、型から外して冷凍する。

[アンピバージュ] 3台分(45g/台)

パイナップルピューレ……119.4g  
グラニュー糖……11.9g  
ネグリタラム……6.5g

- ①すべての材料を混ぜ合わせる。
- ②直径12cmに抜いたジョコンドに45gずつアンピベシ、セルクルをはめて冷凍する。

[キャラメル・マンゴー] 110g/1台

マンゴーピューレ……100g  
生クリーム(35%)……100g  
ハローデックス……130g  
グラニュー糖……150g  
無塩バター……90g

- ①バター以外の材料を鍋に入れ、混ぜながら106°Cまで煮詰める。
- ②①をバターに加えてスティックミキサーをかける。
- ③アンピベシしたジョコンドに110gずつ流して冷やし固める。

[ジェリフィ・エキゾチック・オランジュ] 110g/1台

エキゾチックフルーツピューレ……166g  
オレンジピューレ……117.8g  
グラニュー糖……42.3g  
板ゼラチン……6.7g

- ①ボウルにピューレとグラニュー糖を入れ、湯煎で40°Cまで温める。
- ②電子レンジで沸騰させた板ゼラチンに加え合わせる。
- ③27~28°Cまで冷まし、固まったキャラメルの上に110gずつ流して冷凍する。

[ムース・アナナス] φ15cmセルクル3台分

パイナップルピューレ……161.2g  
牛乳……80.5g  
卵黄……80.5g  
グラニュー糖……24.1g  
板ゼラチン……7g  
ホワイトチョコレート(ブランサタン)……161.2g  
生クリーム(35%)……403.5g  
フランジェリコ……16g

- ①パイナップルピューレを沸騰させる。
- ②鍋に牛乳とグラニュー糖の一部を入れて温める。
- ③卵黄に残りのグラニュー糖を入れて①を加え混ぜ、②の鍋に合わせ82°Cまで炊く。
- ④火から外して板ゼラチンを加え、少し冷ましスティックミキサーをかける。
- ⑤溶かしたチョコレートに④を少しずつ加えて乳化させ、約30°Cに調整する。
- ⑥しっかりと泡立てた生クリームと合わせ、フランジェリコを加え混ぜる。

[ナパージュ・マント]

フリュージェルヌートル80……450g  
水……84.3g  
ドライミント……適量

- ①すべての材料をスティックミキサーにかける。
- ②45~47°Cでグラッセする。

[シャンティ・ココ]

ココナッツミルクピューレ……5g  
スマートホイップK……100g  
グラニュー糖……10g  
マリブ……3g

- ①すべての材料を合わせて6分立てにする。

[ムラング]

卵白……100g  
グラニュー糖……200g

- ①卵白とグラニュー糖100gでメレンゲを作り、残りの100gを加えてさらに泡立てる。
- ②上火・下火130°Cの平釜で30分、さらにダンパーを開けて色が入るまで焼成する。

[デコレーション]

ホワイトチョコレート  
カカオバター  
チョコレート用色素(黄)  
食用菊

〈レシピ動画へのリンク〉

[https://youtu.be/24CX\\_JEZNyK](https://youtu.be/24CX_JEZNyK)

