

Éclair récent

recette par SUGAMATA Ryosuke “Ryoura”

エクレール・レサン 〈42個分〉

〔マッセ〕 作りやすい分量

無塩バター……150g
グラニュー糖……150g
強力粉……185g

- ①1.5cm角に切ったバター、グラニュー糖、強力粉をミキサーボウルに入れる。
- ②ピーターを使って低速で、バターが細かくなりひとまとまりになるまで攪拌する。
- ③厚さ2mmに伸ばして冷蔵庫で冷やし、エクレールのサイズ(2.5×12cm)にカットする。

〔シュー生地〕 作りやすい分量

無塩バター……150g
水……150g
牛乳……150g
グラニュー糖……9.6g
塩……5g
薄力粉……180g
全卵……380g

- ①鍋にバター、水、牛乳、グラニュー糖、塩を入れ、中火で沸騰直前まで温める。
- ②薄力粉を入れて一塊になるまで混ぜ、溶きほぐした全卵を数回に分けて加える。

〔ジュレ・フランボワーズ・パンプルムース〕

(58×37cmカード1枚分 11.2×1.5cmにカット)

ラズベリーピューレ……580g
パンプルムースピューレ……520g
グラニュー糖……225g
板ゼラチン(シルバー)……30g

- ①ピューレを40°C程度まで温める。
- ②①に氷水で戻した板ゼラチンを入れ、ゼラチンが溶けたらグラニュー糖を加え混ぜる。
- ③ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17～18°Cまで冷やしてとろみをつける。

〔ジュレ・ライチ〕

(58×37cmカード1枚分 11.2×1.5cmにカット)

ライチピューレ……800g
レモンピューレ……25g
グラニュー糖……150g
板ゼラチン(シルバー)……21g

- ①ピューレを40°C程度まで温める。
- ②①に氷水で戻した板ゼラチンを入れ、ゼラチンが溶けたらグラニュー糖を加え混ぜる。
- ③ボウルの底に氷水を当て、混ぜながら17～18°Cまで冷やしてとろみをつける。

〔ムース・ヤオー〕

(58×37cmカード1枚分 11.2×1.5cmにカット)

ヨーグルト……490g
卵黄……120g
グラニュー糖……135g
水……60g
板ゼラチン(シルバー)……16g
レモンピューレ……55g
生クリーム(35%)……540g

- ①水とグラニュー糖を沸騰させて卵黄に混ぜ合わせる。
- ②湯煎で82°Cに温め、裏漉してミキサーで泡立てる。
- ③板ゼラチンとレモンピューレをボウルで溶かし、②を合わせてヨーグルトを加え混ぜる。
- ④生クリームをゆるめに立てて③を合わせる。

〔メレンゲ〕 作りやすい分量

卵白……100g
グラニュー糖……200g

〔クレーム・パティシエール〕 作りやすい分量

牛乳……750g
生クリーム(47%)……250g
バニラビーンズ……1本
卵黄……240g
グラニュー糖……235g
コーンスターチ……23g
カスタードパウダー……46g
薄力粉……8g

〔コンフィチュール・グリオット・フランボワーズ〕
(作りやすい分量)

モレロチェリーピューレ……350g
ラズベリーピューレ……150g
グラニュー糖A……30g
ペクチン(LMSN325)……8g
グラニュー糖B……170g

- ①ピューレを鍋に入れ火にかけ、グラニュー糖Aとペクチンを合わせて加える。
- ②沸騰したらグラニュー糖Bを数回に分けて入れ、102°Cで煮詰める。

〔シャンティ・ミエル〕 25～30g/個

生クリーム(35%)……450g
グラニュー糖……45g
蜂蜜……50g

- ①生クリームにグラニュー糖を入れて7分立てにし、蜂蜜と合わせる。

〈作り方はリンク先のレシピ動画へ〉
<https://youtu.be/QUdl611077E>



リョウラ
菅又 亮輔 シェフ
東京都世田谷区用賀4-29-5
☎ 03-6447-9406
<https://www.ryoura.com>

