



Charlotte aux fraises

シャルロット オ フレーズ

Recette pour 3 entremets de 8 personnes アートメ 3台 (8人分) のレシピ



■JUS DE FRAISES ジュ ドゥ フレーズ

・Fraises surgelées Les vergers Boiron ホール フレーズ 	500g
・Sucre グラニュー糖	80g
・Sucre グラニュー糖	80g
・Eau 水	80g
・Purée de Citron Les vergers Boiron ピューレ シトロン 	40g

全ての材料をボールに入れラップをかけて3時間湯煎にあて溶かす。透明のジュースにするため、潰したり搾ったりしないように濾す。組み立てまで置いておく。

■Biscuit cuillère rose ou « biscuit de Reims » ビスキュイ キュイール ロゼ (ビスキュイ ドゥ ランス)

・Jaunes d'œufs 卵黄	480g
・Blancs d'œufs 卵白	480g
・Sucre semoule グラニュー糖	440g
・Farine 中力粉	320g
・Colorant poudre rouge fraise 色素パウダー (ルージュ フレーズ)	少々

卵黄と半量のグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜ合わせる。卵白と残りの半量のグラニュー糖を泡立ててメレンゲを作る。卵黄ミックスを合わせて丁寧混ぜたら、ふるった中力粉を合わせる。口金10の絞り袋で40x60cmの天板に絞り、最初から焼き色が付かないよう155~165度のオーブンでじっくり焼成する。ラックに載せて冷まし、好みの形にカットする。

■BAVAROIS FRAISE バヴァロワ フレーズ

・Purée de Fraise Les vergers Boiron ピューレ フレーズ 	750g
・Purée de Citron Les vergers Boiron ピューレ シトロン 	15g
・Crème 35 % mg 生クリーム 35%	250g
・Jaune d'œufs 卵黄	165g
・Sucre semoule グラニュー糖	180g
・Gélatine ゼラチン	25g
・Vinaigre balsamique バルサミコピネガー 	5g
・Crème montée 生クリーム (泡立てる)	800g
・Fraise des bois surgelées Les vergers Boiron ホール フレーズデボワ 	250g

ピューレ、生クリームを火にかけて沸騰させる。卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまで泡立て、ピューレと合わせて85℃以上で3分間煮詰める。まだ熱いうちに、水で戻したゼラチンとバルサミコピネガーを加えたら、すぐに冷ます。30℃まで冷ましたら泡立てた生クリームを加え、フレーズデボワは別に組み立てまで置いておく。

■Montage モンタージュ (組み立て) :

型の側面と底面に合わせてビスキュイをカットする。ビスキュイをジュ ドゥ フレーズに軽く浸す。バヴァロワを型に流し、ビスキュイで覆う。

■Remarque et astuces ポイント:

好みのバヴァロワの風味に応じて、ビスキュイの色をイエロー (アプリコット、マンゴ、パッションなど) や、グリーン (キウイ、青リンゴなど)、パープル (カシス、ミルティユなど) に替えることができます。

