


## 【CO コ】


☆ Biscuit Joconde léger coco ビスキュイ・ジョコンド・レジェール・ココ（6取りフレキシパット1枚分）

Oufs 全卵 ..... 240g  
Poudre d'amandes アーモンドプードル ..... 115g  
Poudre coco ココナッツファイン ..... 82g  
Sucre glace 粉糖 ..... 120g  
Blancs d'oeufs 卵白 ..... 140g  
Sucre semoule グラニュー糖 ..... 70g  
Farine 薄力粉 ..... 47g

1. 全卵、アーモンドプードル、ココナッツファイン、粉糖を合わせて泡立て器ですり混ぜる。
2. 卵白、グラニュー糖でメレンゲを立て①に1/3量加えさっくり合わせ、全量の薄力粉を加え合わせ、残りのメレンゲを加えサックリと混ぜ合わせフレキシパットに流し平らに伸ばす。
3. 平窯上火 210度 下火 160度 10分焼成  
(コンベクション 180度 10分焼成)
4. 生地が冷めたら、丸の抜き型No.6で抜く




☆ センター (  フレキシパン REF1103 インサートコーン型 )  
(Cremeux coco クレーム・ココ 20個分 1p=10g)

Pulpe coco ピュレ ココナッツ  ..... 154g  
Crème 生クリーム 38% ..... 38g  
Jaune d'oeufs 卵黄 ..... 58g  
Sucre semoule グラニュー糖 ..... 41g  
Gélatine ゼラチン (ゴールド) ..... 2.4g

- クレームアングレーズを炊きゼラチンを加えて漉し、フレキシパンに流しいれ冷凍庫で冷やし固める。



(Gelée orange amer ジュレ・オレンジ・アメール 20個分 1p=10g)

Pulpe orange amer ピュレ・オレンジ・エ・オレンジアメール  ..... 190g  
Sucre semoule グラニュー糖 ..... 33g  
Gélatine ゼラチン ..... 3.3g

- ピュレとグラニュー糖を合わせて温め(砂糖が解ければ良いので温めすぎないように)、溶かしておいたゼラチンを加えて漉し氷にあて冷ます。クレーム・ココの上から流しいれ冷凍庫でしっかり固める。

☆ Mousse chocolat blanc orange amer ムース・ショコラ・ブラン・オレンジュ・アメール

( **フレキシパン REF1094 コーン型** 20 個分)

Lait 牛乳 .....38.5g  
Sucre semoule グラニュー糖 ..... 17g  
Jaune d' oeufs 卵黄 ..... 46g  
Pulpe orange amer ピュレ・オレンジ・エ・オレンジアメール  77g  
Gélatine ゼラチン (ゴールド) .....4.6g  
Chocolat blanc ブラン・サタン  ..... 115g  
Crème fouettée 生クリーム 38% (泡立て) ... 276g

1. 牛乳を沸騰させる。
2. 卵黄にグラニュー糖を加えすり混ぜピュレを加え合わせ、①の牛乳を加えアングレーズソースの要領で炊き、炊き上がったならゼラチンを加え漉しながら溶かしておいたブランサタンに加え、乳化させる。
3. 24 度まで冷まし、泡立てた生クリームと合わせる。
4. フレキシパンの 1/2 の所まで絞込み、空気が入らないようにスプーンで少し中をかき混ぜる。
5. センターを押し込み残りの③を絞込み抜いておいたビスキュイを入れパレットで平らにならす。
6. 冷凍庫で冷やし固め、完全に固まったらピストレを吹く

