



DÉMONSTRATION DE SABATON *présenté par* Didier LAURENT
Finaliste des M.O.F2011 Membre de l'association des maîtres pâtisseries de France "tradition gourmande"

ヴェリーヌ アルデショワーズ デ スー ボワ *Verrine Ardéchoise des sous bois*

ルセット: ヴェリーヌ 20 個分(直径 5cm × 高さ 6.5cm)
Recette pour 20 verrines diamètre 5 cm hauteur 6.5

Dacquoise amande

ダクワーズ アマンド

卵白	Blanc d' oeuf	150g
グラニュー糖	Sucre	125g
アーモンドプードル	Poudre d' amande blanche	125g
粉糖	Sucre glace	75g
中力粉	Farine T 55	40g

Diplomate Marron

ディプロマット マロン

牛乳	Lait	150g
グラニュー糖	Sucre	30g
コーンスターチ	Amidon de maïs	13.2g
卵黄	Jaune	24g
無塩バター	Beurre	15g
ゼラチンゴールド	Gélatine feuille or	2.5 枚
★ シャターニュクリーム AOC	Confiture de châtaigne AOC SABATON	180g
★ シャターニュピューレ AOC	Purée de châtaigne AOC SABATON	60g
立てた生クリーム 35%	Crème fouettée	300g

Mousse au fromage blanc

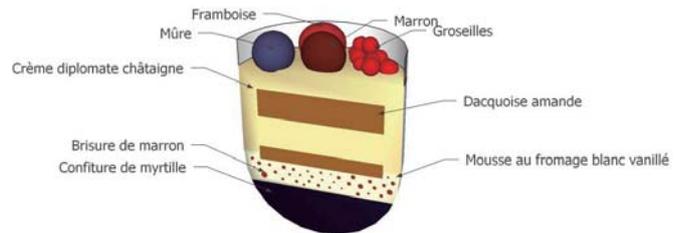
ムース オ フロマージュブラン

生クリーム 35%	Crème fleurette	100g
グラニュー糖	Sucre	40g
ゼラチンゴールド	Gélatine feuille or	1 枚
フロマージュブラン	Fromage blanc	200g
★ バニラビーンズ (タヒチ産)	Vanille gousse	1 本

Montage

モンタージュ

★ ミルティユジャム	confiture de myrtille SABATON	QS
★ マロンプチカッセ	Marron putit casses	QS



ダクワーズ アマンド

生地を丸く絞り、粉糖を 2 回振って、160 度で 12-14 分焼成する。

ディプロマット マロン

牛乳、グラニュー糖、コーンスターチ、卵黄でクレームパティシエールを炊き、ゼラチンとバターを加える。シャターニュクリームとピューレを加え、ホイップクリームを加える。

ムース オ フロマージュブラン

生クリーム、グラニュー糖、ヴァニラの種を泡立てておく。フロマージュブランの一部を温め、ゼラチンを溶かす。残りのフロマージュブランとあわせ、ホイップクリームを加える。

組立て

グラスの底にミルティユジャムを絞り、ムースオフロマージュブランを絞る。マロンプチカッセをちらし、ダクワーズを載せる。ディプロマットマロンを絞り、もう一枚ダクワーズを載せ、ディプロマットマロンを縁まで絞る。