

Dôme exotique

ドーム エグゾティック

les vergers
boiron

COINTREAU

DEMARLE®

Démonstrateur Eric PEREZ MOBAC SHOW2013



パータ サヴァラン Pâte à savarin

| | | | |
|-------|--------|------|---------------------------------------|
| 500 g | 中力粉 | 15 g | 塩 |
| 150 g | バター | 20 g | セミドライイーストゴールド <small>LESAFFRE</small> |
| 50 g | グラニュー糖 | 10 個 | 全卵 |

- ① バターを柔らかくする。② ボールに中力粉、柔らかくしたバター、塩、グラニュー糖、イーストを加える。③ ②の材料に全卵を少しずつ加えながら、フックでなめらかに弾力がでるまでこねる。④ ③を1時間寝かせて発酵させ、フレキシバン DEMARLE プティフル型(1265)にいれる。⑥ 180°Cのオーブンで焼き色がつくまで焼成し、乾燥させる。

シロシロ Sirop

| | |
|--------|---|
| 1000 g | 水 |
| 450 g | グラニュー糖 |
| 250 g | 冷凍ピューレ デリス コクテル カライブ オロム <small>SANES</small> |
| 50 g | セントジェームスラム 54° <small>SANES</small> |

- ① すべての材料を合わせ沸騰させる。
- ② 70~75°Cまで冷ました①にサヴァランを浸す。

クレーム レジェール ココ ヴァニニュー crème légère coco vanille

| | | | |
|-------|----------------------------------|-------|-----------------|
| 125 g | 冷凍ピューレココナッツ <small>SANES</small> | 5 g | 板ゼラチン(ゴールド) |
| 55 g | 卵黄 | 200 g | 生クリーム 35% (泡立て) |
| 25 g | グラニュー糖 | 1 本 | ヴァニラビーンズ |

- ① ゼラチンは冷水でふやかし、使用直前にしっかり水分をきっておく。② ココナッツピューレ、卵黄、グラニュー糖、板ゼラチンを合わせてクレームバヴァロワーズをつくる。③ ゼラチンを加える。④ 29°Cまで冷まし、泡立てた生クリームを加える。

ダクワーズ アマンド ココ dacquoise amandes coco

| | | | |
|-------|-----------|-------|----------|
| 125 g | ココナッツファイン | 300 g | 卵白 (泡立て) |
| 125 g | アーモンドプードル | 100 g | グラニュー糖 |
| 250 g | 粉糖 | | |

- ① アーモンドプードル、ココナッツファイン、粉糖を混ぜ合わせる。② 卵白にグラニュー糖を加えて泡立てる。③ ①を②に加え、フレキシバンアントルメ DEMARLE (FT2020)に広げる。④ 170°Cで焼成する。

クレムー アナナ/ マング Crèmeux ananas/mangue

| | | | |
|-------|--------------------------------|-------|-------------|
| 200 g | 冷凍ピューレアナナ <small>SANES</small> | 70 g | グラニュー糖 |
| 100 g | 冷凍ピューレマンゴ <small>SANES</small> | 5 g | 板ゼラチン(ゴールド) |
| 110 g | 全卵 | 110 g | バター |
| 90 g | 卵黄 | | |

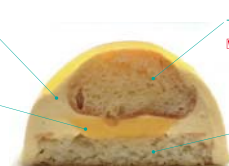
- ① ゼラチンは冷水でふやかし、使用直前にしっかり水分をきっておく。② ピューレアナナを沸騰させる。③ 全卵、卵黄、グラニュー糖を合わせて白っぽくなるまで泡立てる。④ ピューレマンゴ、ピューレアナナを加え、全体を沸騰させる。⑤ ボールに移し、45°Cに冷ましてからバターを加える。⑥ 乳化させ、フレキシバン DEMARLE プティフル型(2266)に流し入れる。

クレーム レジェール ココ ヴァニニュー

DEMARLE フレキシバン
プティガトー(半球)
(1268)使用

クレムー アナナ/ マング

DEMARLE フレキシバン
プティフル(円)
(2266)使用



サバラン ラム

DEMARLE フレキシバン
プティフル(半球)
(1265)使用

ダクワーズ アマンド ココ

DEMARLE フレキシバン
アントルメ
(FT2020)使用

日仏商事株式会社 www.nichifutsu.co.jp

□本社 tel:078-265-5988 fax:078-265-5977
□東京事業所 tel:03-5778-2481 fax:03-5778-2482

□福岡営業所 tel:092-474-2262 fax:092-474-2272
□札幌営業所 tel:011-261-1003 fax:011-261-1004