

Mont Blanc à la Mûre

モンブラン・ア・ラ・ミュール・・・24個分



Pâte sucrée Amandes

パート・シュクレ・アマンド

- 200 g バター
- 200 g 粉糖
- 100 g 全卵
- 40 g アーモンドプードル
- 440 g 薄力粉
- 2 g ベーキングパウダー

ピーターを付けたミキサーで、ポマード状のバターと粉糖を合わせる。ローストしたアーモンドプードルを加え、常温にもどした全卵を少しずつ加える。ベーキングパウダーと合わせてふるった薄力粉を加える。均一になるまで混ぜたら、冷蔵庫で最低2時間寝かせる。3mm厚に伸ばし、フレキシパン・サファイヤサヴァラン型(1160)に合わせて抜き、160℃で15分程度焼成する。

Crème aux Marrons

クレーム・オ・マロン

- 120 g バター
- 120 g マルグリット スタボリン
- 360 g サバトン マロンピューレ

バターとスタボリンを滑らかになるまで混ぜる。マロンピューレを加えたら、冷蔵庫で最低2時間寝かせる。

Meringue

ムラング

- 100 g 卵白
- 100 g グラニュー糖
- 100 g 粉糖

卵白にグラニュー糖を加えて泡立て、最後に粉糖を合わせる。シルパットに小さなディスク状に絞り、100℃のオーブンで1-2時間程度乾燥焼きする。

Crème Chantilly

クレーム・シャンティ

- 20 g マルグリット スタボリン
- 200 g 生クリーム 35%

生クリームにスタボリンを加えて、ちょうど良い状態まで泡立てる。

Confiture Mûre

コンフィチュール・ミュール

- 200 g ボワロン ピューレ ミュール
- 30 g マルグリット スタボリン
- 30 g グラニュー糖
- 5 g ベクチン NH

ピューレは80℃に温める。グラニュー糖とベクチンはよくすり合せ、スタボリンとともにピューレに加えたら、5分間煮詰める。

Speculoos

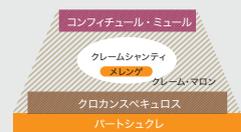
スペキュロス

- 500 g マルグリット クロカンスペキュロス

クロカン・スペキュロスを電子レンジでゆめ、2mm厚に伸ばす。冷蔵庫で固めてから、フレキシパン・サファイヤサヴァラン型(1160)より一回り小さいサイズに抜き、冷蔵庫で冷やし固める。

Montage et Finition

組立と仕上げ



フレキシパン・サファイヤサヴァラン型(1160)の内側全体に直径3-5mmの丸口金でクレーム・マロンを絞り、冷蔵庫で冷やし固める。中心にクレーム・シャンティを絞り、小さく焼いたメレンゲを埋め込み、さらにクレーム・シャンティを少し絞ったら、クロカン・スペキュロスを蓋をするようにかぶせ、冷凍する。完全に固まったら、型から抜き、パート・シュクレにクレーム・シャンティを少し絞って接着する。表面に、カカオバターとショコラノワールを同割合で合わせて溶かしたものをピストレがけする。くぼみにコンフィチュール・ミュールを絞り、ミュールとマロンを飾り付ける。

Croquant Speculoos

クロカンスペキュロス

スペキュロスのサクサクした食感と、他には無い独特の香りが楽しめます。ペースト状で使いやすく、ボンボンショコラやムース、焼き菓子まで様々な用途にご使用頂けます。



□入数：4kg×2

日仏商事株式会社

www.nichifutsu.co.jp