

ORANGE CAFE オランジュカフェ

レシピ 直径 16cm のアントルメ 3 つ

シュトロイゼル・ノワゼット

ヘーゼルナッツパウダー.....	100g
バター.....	100g
薄力粉.....	100g
カソナード 	100g
総重量.....	400g

- ① ヘーゼルナッツパウダーを 150°C のコンベクションオープンで 20 分間ローストする。
- ② 全ての材料をペースト状になるまでフードプロセッサーで攪拌する。
- ③ 冷蔵で休ませてから 5 ミリのざるに通し、冷凍しておく。
- ④ 直径 14cm のセルクルに生地を散らして上から押し付け、160°C のコンベクションオープンで 12 分焼成する。

ビスキュイ・オランジュ

アーモンドプードル.....	100g	} A
グラニュー糖.....	50g	
全卵.....	125g	
乳化剤.....	7g	
薄力粉.....	15g	
オレンジゼスト.....	3	
バター.....	25g	
総重量.....	322g	

- ① ホイッパーで A をしっかり立て、ふるった薄力粉、オレンジゼスト、溶かしバターを加える。
- ② 直径 14cm のセルクルに生地を 100g ずつ流し、180°C のコンベクションオープンで約 10 分間焼く。

クレムー・カフェ

生クリーム 35%.....	340g	} A
コーヒー豆.....	40g	
グラニュー糖.....	40g	
卵黄.....	75g	
クーベルラクテ 38% 	150g	
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	30g	
総重量.....	675g	

- ① 砕いたコーヒー豆を沸騰させた生クリームに約 10 分間煎じる。
- ② シノワで濾したのち、重量が足りなければ、生クリームを足す。重量を調整する。
- ③ ②と卵黄、グラニュー糖を 85°C まで加熱しアングレーズを作り、A に注ぎ、ハンドブレンダーにかける。
- ④ セルクルをつけたままのビスキュイ・オランジュの上に④を流す。

シャンティイ・オレンジ

ピューレ オレンジ&オレンジアメール..... 	350g
オレンジゼスト.....	3 個分
グラニュー糖.....	135g
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	110g
生クリーム 35%.....	290g
コアントロー54° 	20g
総重量.....	865g

} A

- ① 鍋で A を温め、10 分間アンフュゼしてからシノワでこし、マス・ゼラチンと合わせる。
- ② 約 15°C に冷やし、泡立てた生クリームとコアントロー54° を入れる。

グラサージュ・ミロワール・イヴォワール

水.....	150g
グラニュー糖.....	300g
水あめ.....	300g
加糖練乳.....	200g
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	140g
ブランサタン 	300g
二酸化チタン.....	1g
脂溶性の色粉 黄色/オレンジ.....	必要分
総重量.....	1 390g

} A

- ① 鍋の中で A を 103°C に温め、残りの材料の中に流し入れ、混ぜ合わせた後に冷蔵する。
- ② 翌日、グラサージュを 40°C で温め、約 30~35°C で使用する。

組み立てと仕上げ

- ① 天板に OPP シートを敷き、直径 16cm のセルクルを 3 台並べ、逆さ仕込みにする。
- ② シャンティイ・オレンジを流し、その上にビスキュイ・オレンジとクレムー・カフェのセンターをはめ込む。
- ③ 再度シャンティイ・オレンジを少量流し、最後にシュトロイゼル・ノワゼットを載せ、急冷する。
- ④ 型から外し、グラサージュをかけ、マカロンを側面に貼り付ける。

