



TARTELETTE CHOCOLAT LAIT, FRUIT DE LA PASSION ET THE EARL GREY

タルトレット ショコラ レ、フリユイ ドラ パッション エ テ アールグレイ

Recette pour 12 petits gâteaux - 65x65mm 65 × 65mm プティガトー 12 個分



Sablé Reconstitué Chocolat サブレ ルコンスティテュエ ショコラ

重量計 507g

55 g Peta zeta chocolat	ベタクリスピーチョコレート	① ショコラとブールドカカオを別々に溶かす。
40 g Noisettes torréfiées hachées	ヘーゼルナッツアツシエ (ロースト)	② ブールドサブレに①を加える。
48 g Beurre de cacao	○ ブールド・カカオ (カカオ/バリー)	③ ベタクリスピーチョコレートとローストしたヘーゼルナッツを加える。
59 g Chocolat au lait Ghana	○ クーベルチュールピストールガーナ 40.5% (カカオ/バリー)	④ OPP シートの上に 65mm x 65mm x 4mm のガナツシユ用カードルを用意する。
305 g Poudre de sablé vergeoise	ブールド サブレ ヴェルジョワーズ*	⑤ ④を敷き詰め、冷蔵で保存する。

Biscuit Sacher ビスキュイ サシエ

重量計 548g

143 g Pâte d'amande	パートダマンド	① ミキサーボールにパートダマンドを入れ、グラニュー糖 43g、卵黄を加えて攪拌し柔らかくする。
43 g Sucre	グラニュー糖	② 少しずつ全卵を加え、その度に滑らかになるまで良く混ぜる。
70 g Jaunes d'œufs	卵黄	③ 薄力粉とカカオパウダーをふるって②に加える。
50 g Œufs	全卵	④ クレームタータと卵白を泡立て、ムース状になったらグラニュー糖を加え、さらに泡立てる。
33 g Farine	薄力粉	⑤ この間にグランカラクとバターを別々に溶かす。
16 g Cacao en poudre	○ カカオパウダーブランアローム (カカオ/バリー)	⑥ ③に⑤を加える。
33 g Pâte de cacao 100%	○ グランカラク (カカオ/バリー)	⑦ ⑥を④に丁寧に混ぜ合わせる。
33 g Beurre	バター	⑧ シルバットの上に 300x400mm のカードルを置いて⑦を流し、190°C のオーブンで焼成する。
83 g Blancs d'œufs	卵白	
1 g Crème de tartre	クレームタータ	
43 g Sucre	グラニュー糖	

Ganache Chocolat Lait Passion ガナツシユ ショコラ レ パッション

重量計 404g

120 g Purée de Fruit de la Passion	■ 冷凍ピューレ パッション	① ピューレ、水あめ、ブールドカカオを加熱する。
15 g Glucose	水あめ	② ショコラの上に半量を流す。
14 g Beurre de cacao	○ ブールド カカオ (カカオ/バリー)	③ 乳化するまで攪拌し、ピューレの残りを加える。
195 g Chocolat au lait Ghana	○ クーベルチュールピストールガーナ 40.5% (カカオ/バリー)	④ 生クリーム、バターを加え、ハンドブレンダーで乳化させる。
20 g Crème	生クリーム 35%	⑤ 100x100mm のカードルに流し、冷凍する。
40 g Beurre	バター	

Ganache Montée Chocolat Lait et Thé Earl Grey

ガナツシユ モンテ ショコラ レ エ テ アールグレイ

重量計 399g

250 g Crème (35% matiere grasse)	生クリーム (35%)	① 生クリーム 250g と茶葉を混ぜ、最低 12 時間冷蔵庫に保管する。
13 g Thé earl grey en feuille	茶葉 (アールグレイ)	② 50°Cまで加熱し、シノワで濾す。
187 g Infusion au thé earl grey	アールグレイのアンフュージョン	③ ②を 187g 計量し冷蔵しておく。
57 g Crème (35% matiere grasse)	生クリーム (35%)	④ 生クリーム 57g、水あめ、転化糖を加熱し、3 回に分けてショコラに流しゴムベラで混ぜて乳化させる。
7 g Glucose	水あめ	⑤ ③を加え、ハンドブレンダーで乳化させる。
6 g Sucre inverti	○ スタボリン (転化糖) (マルグリット)	⑥ 最低一晩冷蔵で寝かせる。
142 g Chocolat lait ghana	○ クーベルチュールピストールガーナ 40.5% (カカオ/バリー)	

Montage et finition 組み立てと仕上げ

- ① サブレ ルコンスティテュエの上に 65x65mm のビスキュイサシエを置く。
- ② ガナツシユショコラレパッションを 4 つにカットし、それぞれのビスキュイサシエの中央に置く。
- ③ ガナツシユモンテをシャンティ状に泡立てる。
- ④ ガナツシユモンテを 8 番の口金でガナツシユショコラレパッションの縁に絞る。
- ⑤ 65 × 65 mm のショコラのブラケット 2 枚を飾る。

○マークは日仏商事取扱い商品です



* Poudre de sable à la Vergeoise プードル ド サブレ ア ラ ヴェルジョワーズ

265 g Beurre	バター	① 190°Cのオーブンで 45分薄力粉 400g をローストする。
180 g Sucre glace	粉糖	② オーブンから出し、天板の上で冷ます。
345 g Farine torréfiée	薄力粉 (ロースト)	③ 345g を計量する。
2 g Poudre de réglisse	甘草パウダー	④ ミキサーボールにバターと粉糖を加え、さらさらとした状態に合わせる。
37 g Jaunes d'œufs cuits durs (3 oeufs cuits dur)	固ゆでした卵黄 (ゆで卵 3 個)	⑤ 薄力粉と甘草パウダーを加え、次に卵黄とヴェルジョワーズを加える。
45 g Vergeoise	○ ヴェルジョワーズ プリュン (サンルイシュクル)	⑥ 約 3mmの厚さに伸ばし、シルパンに広げて 150°Cのオーブンで 45分焼成する。
		⑦ サブレが焼きあがったら完全に冷めるまでおき、フードプロセッサで粉砕する。