



MILLEFEUILLE AUTOMNAL

ミルフィユ オトムナル

(recette pour 24 Millefeuille individuel) ミルフィユ・アンディヴィジュエル 24 台分

PATE FEUILLETEE "00" CARAMELISEE AU SUCRE D'ERABLE

パートフィユテ"00" カラメリゼ オ シュクル デラールブル (計 3835g)

1,500 g	farine "00" PZ3	薄力粉
30 g	sel de Guérande	○ セルファンナチュラルエプログレ
750 g	eau	水
180 g	beurre extra sec 84%	低水分バター (室温)
(a temperature ambiante)		
90 g	beurre de cacao	○ バリー ブールドカカオ (ピストールカカオバター)
1,200 g	butter extra sec 84%	低水分バター (室温)
(a temperature ambiante)		
85 g	farine "00" PZ3	薄力粉
200 g	sucre glace	粉糖
200 g	sucre d'érable	メープルシュガー

- 1 ミキサーボールに粉、塩、水を加える。
- 2 フックをつけ、低速で混ぜ合わせる。
粉と水が混ざったらポマード状のバター 180g を加える。
- 3 混ざったら、溶かしたカカオバターを加える。
- 4 60×30cm の長方形にし、最低 6 時間 (あるいは一晩) 冷蔵庫で寝かせる。
- 5 バター 1200g と薄力粉 85g を混ぜ合わせ、30×30cm の正方形にする。
- 6 ラップをかけ、1 時間冷蔵する。
- 7 デトランプとバターが同じ固さになっているようにする。
- 8 長辺が約 90cm になるように、デトランプを延ばす。
- 9 バターをはめ込み、3 つ折りにする。
- 10 三つ折り 2 回後、3 時間冷蔵庫で寝かす。
- 11 再度三つ折 2 回後、冷蔵庫で寝かす。(もしくは、必要があれば冷凍する)
- 12 再度三つ折 1 回後、1mm の厚さに延ばし、ピケする。
- 13 2 枚に重ねた天板の間にベーキングペーパーを敷いて生地を載せ、
焼き色がつくまで 200℃ で焼成する。
- 14 冷ましてから、80×40mm の長方形にカットする。
- 15 粉糖、メープルシュガーをロボクーブで混ぜ、
長方形のパートフィユテに振り掛ける。
- 16 200 度でキャラメリゼする。

CHIBOUST QUETSCHЕ シブースト クエッチ (計 905g)

75 g	jaunes d'oeufs	卵黄
22 g	sucre	グラニュー糖
48 g	fécule	コーンスターチ
637 g	purée Quetsche Boiron	● 冷凍ピューレ クエッチ
97 g	masse gélatine	マスゼラチン
15 g	eau de vie de quetsche	オード ヴィ クエッチ
(ou liqueur de quetsche) (又はクエッチのリキュール)		
262 g	blancs d'oeufs	卵白
210 g	sucre	グラニュー糖

○フレキシパンアントルメFT01010(555x360x10)使用

- 1 卵黄とグラニュー糖をブランシールする。
- 2 コーンスターチを加え、ピューレに混ぜ合わせる。
- 3 クレームパティシエールのように炊き、
火から下ろしてマスゼラチンを加える。
- 4 卵白に砂糖をすこしずつ加えながら泡立てる。
- 5 まだ温かいクレームパティシエールを 3 回に分けて卵白に合わせる。
- 6 フレキシパンアントルメに流し入れ、表面を平らに均す。
- 7 冷凍してから、75×38mm の長方形にカットする。

PATISSERIE QUETSCHЕ パティシエール クエッチ (計 905g)

600 g	purée Quetsche Boiron	● 冷凍ピューレ クエッチ
75 g	sucre	グラニュー糖
90 g	jaunes d'oeufs	卵黄
48 g	poudre à crème (à chaud)	○ マルグリット ブードル ア クレーム EX
100 g	beurre	バター

- 1 卵黄とグラニュー糖をブランシールする。
- 2 ブードルアクレームを加える。
- 3 ピューレに混ぜ合わせ、クレームパティシエールのように炊く。
- 4 45℃まで冷ましてから、バターを加える。
- 5 組み立て用に冷蔵しておく。

● マークはボワロン社取扱製品です。 ○ マークは日仏商事取扱商品です。

présenté par Les vergers boiron

les vergers boiron

M&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.

GELEE POIRE ジュレポワール(計 150g)

125 g	purée Poire Boiron	● 冷凍ピューレ ポワール
10 g	sucre	グラニュー糖
15 g	masse gélatine	マスゼラチン

- 1 ピューレ ポワール約 50g とグラニュー糖を温める。
- 2 マスゼラチンを加え、溶けたら残りのピューレを加える。
- 3 プラスティックの容器に保管する。

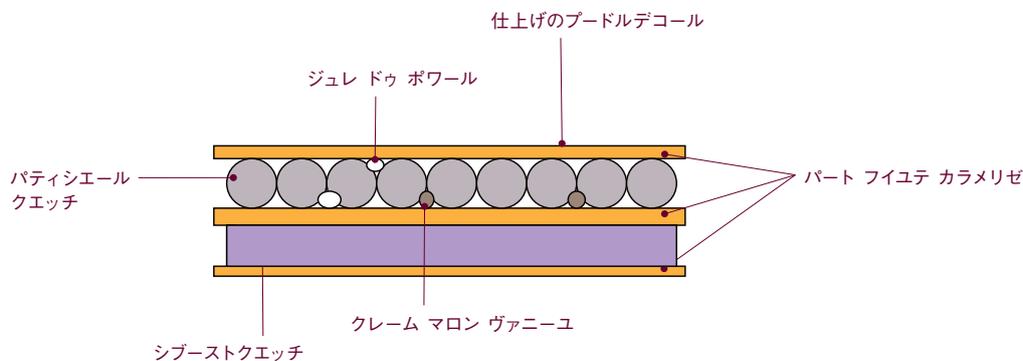
CREME MARRON VANILLE クレーム マロン ヴァニニュー(計 390g)

223 g	purée Marron Vanille Boiron	● 冷凍ピューレ デリス マロン
83 g	lait	牛乳
45 g	jaune d'oeufs	卵黄
36 g	masse gélatine	マスゼラチン
5 g	rhum brun	○セントジェームス ラム 54°

- 1 牛乳と卵黄をクレーム アングレーズのように炊く。
- 2 マスゼラチンを加え、ハンドブレンダーで攪拌する。
- 3 ピューレ デリス マロンに注ぎ、滑らかに攪拌する。
- 4 ラムを加え、冷蔵庫で寝かせる。
- 5 手早く泡立て、絞り袋に入れる。
- 6 組み立て用に保管する。

MONTAGE ET FINITION 組み立て、仕上げ

- 1 カラメリゼした長方形のパート フィユテに、長方形のシブーストを置く。
- 2 メープルシュガーを振り掛け、ガスバーナーでカラメリゼする。
- 3 パティシエールクエッチをホイッパーで滑らかにし、2枚目のパート フィユテの縁に絞る。
- 4 そこにクレーム マロン ヴァニニューを絞り、少量のジュレ ポワールを載せる。
- 5 それをシブーストに重ね、3枚目のパート フィユテを載せる。
- 6 プードルデコールを振る。



【基本配合】

MASSE GELATINE マスゼラチン

200 g	gélatine en poudre	粉ゼラチン
1,000 g	eau	水

- 1 計量した粉ゼラチンをプラスチック容器に入れ、冷水を加える。
- 2 そのままふやかし、冷蔵しておく。

● マークはボワロン社取扱い製品です。 ○ マークは日仏商事取扱い商品です。