



ブッシュ・ド・マロン

(横 7cm縦 18cm高さ 5cmのとよ型 8 本分)



★太字の商品は日仏商事取り扱い商品。

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエル



シルバット使用 600×400 の天板 2 枚分

8 個	卵白
200 g	グラニュー糖
8 個	卵黄
200 g	薄力粉
適量	純粉糖

- ① ミキサーボールに卵白と 1/4 量のグラニュー糖を加え高速で泡立てはじめ、残りのグラニュー糖を数回に分けて加え、きめの細かいメレンゲを作る。
- ② 別のボールに卵黄を溶きほくしておき、①のメレンゲを少量加えてよくなじませる。
- ③ ②を①のボールに戻し入れ、底からすくい上げるように混ぜ、卵黄が混ざりきらないようにふるった薄力粉を少しずつ加えながら、気泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ④ 天板にシルバットを敷き、口径 8mm の丸口金で線状に横に絞り、純粉糖を均一にふりかける。生地の水分会を吸収した所に再度純粉糖をふりかけ、185 度のオーブンで約 18 分焼成する。

生地用シロップ

75 g	水
75 g	ボーメ 30° のシロップ
1/10 本	バニラビーンズ
適量	バニラエッセンス

- ① バニラエッセンス以外の全ての材料を合わせて沸騰させ、裏ごしして冷ました後にバニラエッセンスを加え混ぜる。

ババロワ・オ・マロン

500 g	牛乳
1/4 本	バニラビーンズ
80 g	卵黄
50 g	グラニュー糖
500 g	サバトン マロンクリーム
13 g	板ゼラチン(シルバー)
600 g	生クリーム 35%
215 g	サバトン マロンエトフェ

- ① 鍋に牛乳と裂いたバニラビーンズを加え、沸騰直前まで温める。
- ② 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、①を 1/3 量加えてよく混ぜ、別のボールに入ったクレーム・ド・マロンに加えて少しずつ溶きのばしていく。
- ③ ②を①の鍋にもどし入れてよく混ぜ合わせ、82℃まで加熱して火からおろし、あらかじめ水気を切った板ゼラチンを加えて溶かし、裏ごしして氷水にあてて混ぜながら 10℃まで冷ます。
- ④ 泡立てた生クリームを、数回に分けて加えて混ぜ合わせる。

仕上げ用マロンクリーム

250 g	サバトン マロンクリーム
250 g	サバトン マロンペースト

- ① 材料をよく混ぜ合わせる。

仕上げ用シャンティクリーム

800 g	生クリーム 47%
150 g	グラニュー糖
適量	バニラエッセンス

- ① 材料をよく混ぜ合わせて泡立てる。

組み立て

- ① ビスキュイ・ア・ラ・キュイエルを型に合わせてカットし、生地用シロップを刷毛で染み込ませ型にしき込む。
- ② ババロワ・オ・マロンを型の 5 分目まで流し込み、刻んだマロン・エトフェを 1 本につき約 25g 散らし、再びババロワ・オ・マロンを型の 8 分目まで流し込む。底のサイズに合わせてカットしたビスキュイ・ア・ラ・キュイエルでふたをして、急速冷凍にかける。
- ③ 型から外した栗のムースに仕上げ用のマロンクリームとシャンティクリームを好みの形に絞る。分量外のマロンと、クリスマスオーナメントで仕上げる。