




Cheminée

(φ6cm×H3cm セルクル 30 個分)






★太字の商品は日仏商事取り扱い商品。

biscuit sans farine カードル1枚分

500 g	卵白	①	メキシックを 45℃で溶かしておく。
170 g	グラニュー糖	②	①にバターを加えて溶かし、卵黄を加えて混ぜる。
500 g	 クーベルチュールビストール メキシック (66%)	③	卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、②に少量加えてなじませ、メレンゲのボール戻してよく混ぜる。
120 g	バター	④	180℃のコンベクションオープンで 10 ~ 14 分焼成する。
100 g	卵黄		


ganache framboise フレキシパン REF1416

205 g	 クーベルチュールビストール メキシック (66%)	①	ピューレフランボワーズとスタボリンを鍋で沸かす。
265 g	 ボワロン 冷凍ピューレフランボワーズ	②	メキシックに①を加え、ハンドブレンダーで乳化させる。
30 g	 マルグリット スタボリン (転化糖)	③	フレキシパン 1416 に流し込みブラストフリーザーで急速冷凍にかける。



pâte à bombe

150 g	卵黄	①	30 ボーメシロップと水を合わせて沸騰させ卵黄に加える。
128 g	30 ボーメシロップ	②	①を湯煎にかけて、82℃まで加熱し、ミキサボールに裏ごしながら移し入れ、高速で泡立てる。
60 g	水		

mousse caraïbe a base de bombe セルクル30 個分

262 g	パータボンブ	①	メキシックを 45℃で溶かしておき、泡立てた生クリームと合わせてガナッシュを作る。(ガナッシュの出来上がり理想温度は 23℃)
225 g	 クーベルチュールビストール メキシック (66%)	②	パータ・ボンブの一部を①に加えホイッパーでしっかりなじませ、残りはゴムベラで優しく混ぜ合わせる。
513 g	生クリーム 35%		

glaçage cheminée

380 g	 クーベルチュールビストール メキシック (66%)	①	水 240g と粉ゼラチンは合わせてふやかしておく。
220 g	 ビストール ゼフィール	②	①とチョコレート (2 種) 以外の材料を鍋に入れ沸騰させ、チョコレートに注ぎ入れハンドブレンダーで乳化させる。
300 g	水	③	①を溶かして②に加え、密着ラップをかけて冷蔵保存する。
600 g	水あめ	④	使用時に 32℃まで再加熱して溶解し、再度ハンドブレンダーにかける。
600 g	グラニュー糖		
400 g	練乳		
40 g	粉ゼラチン		
240 g	水		
1.5 g	赤色粉 102 号		







Cheminée

(φ6cm×H3cm セルクル 30 個分)

macaron マカロン用シルバット

250 g	アーモンドパウダー皮なし	①	アーモンドパウダーと粉糖をフードプロセッサーにかける。(適度な油分が出て、マカロンの表面が滑らかになる。)
250 g	粉糖	②	グラニュー糖と水を合わせて 117℃まで沸かし、イタリアンメレンゲを作成する。
95 g	卵白	③	①をボールにあけ、色素を茶漉しでふるいながら加え、もう一つの液体の卵白を加えておく。
250 g	グラニュー糖	④	③に②を加え好みの固さまで生地を殺しながら混ぜ、マカロン用シルバットに絞り
80 g	水		140℃のコンベクションオープンで 10 分～ 14 分焼成する。(ダンパー開)
95 g	卵白		
0.4 g	赤色粉 102 号		

ganache framboise (マカロン用)

400 g	 ボワロン 冷凍ピューレフランボワーズ	①	ピューレ 2 種とブールドカカオを鍋で沸かす。
35 g	 ボワロン 冷凍ピューレシトロンジョンヌ	②	ゼフィールに①を加えハンドブレンダーで乳化させる。バットにあけ、密着ラップをかけて冷蔵保管する。
35 g	 バリー ブールドカカオ (カカオバター)		
540 g	 バリー ゼフィール		

montage

フレッシュフランボワーズ	①	セルクルでビスキュイ・サン・ファリーヌを抜き置き、ムース・カライブを型の半分の高さまで絞り込む。
金箔	②	スプーンでセルクルのふちまでムースを広げ、ガナッシュ・フランボワーズをセンターに埋め込む。
短い竹串	③	さらに上からムース・カライブを絞り、表面を平らにならし、プラストフリーザーで急速冷凍にかける。
	④	グラサージュで表面をコーティングし、あらかじめガナッシュをサンドしておいたマカロンとフレッシュフランボワーズを竹串に刺して飾り、金箔で仕上げる。



型をかえると、さまざまなアレンジができます。

