



VERRINE GRENADE CITRON VERT

ヴェリーヌ グルナド シترون ヴェール

Recette pour environ 48 verrines ヴェリーヌ約 48 個分

Pâte à Baba パータ ババ

ドゥマール フレキシバン Ref1489 プティガトー (半球) 型	重量計 547g	① 粉、バター、イースト、ハチミツ、塩をミキサーボールに入れる。
200 g Farine T55	中力粉	② フックで攪拌し、均一になったら全卵 50g を加え、速度を上げる。
70 g Beurre	バター	③ 全卵を 1 個ずつ加え、均一に合わせる。
5 g Levure sèche	○ セミドライイーストゴールド (ルサツフル)	④ 塗らした布巾で覆い、生地が 2 倍になるまで発酵させる。
20 g Miel de Lavande (ou Acacia)	○ ハチミツ (ラベンダー or アカシア) (アピティス)	⑤ パンチをし、フレキシバンに絞り入れる。
2 g Sel de Guérande	○ フルードウゲランド (サリヌドゲランド)	⑥ 発酵させ、180 度のオープンで 12 分焼成する。
250 g Oeufs	全卵	

Sirop de Ponchage à la Grenade

シロ ドウ ボンシャーシュ ア ラ グルナド

	重量計 1333g	すべての材料を混ぜ合わせ、グラニュー糖が溶けるまで加熱する。
1000 g Purée grenade	■ 冷凍ピューレ ザクロ	
1 pc Zeste de citron vert	ライムゼスト	
200 g Sucre	グラニュー糖	
500 g Thé glacé à la grenade (Pokka)	アイスザクロティ (ポッカ)	

Crèmeux à la Grenade クレム ア ラ グルナド

	重量計 1323g	① グラニュー糖と卵黄をブランシールし、生クリームとピューレの半量を加える。
750 g Purée grenade	■ 冷凍ピューレ ザクロ	② クレームアングレーズの要領で炊き、マスゼラチンを加える。
180 g Crème (35% de matière grasse)	生クリーム 35%	③ 冷まして残りのピューレを加え、ハンドブレンダーにかける。
105 g Sucre	グラニュー糖	
180 g Jaunes d'oeufs	卵黄	
108 g Masse gélatine	マス ゼラチン*	

Emulsion au Citron Vert

エミュリユシオン オ シترون ヴェール

ドゥマールフレキシバン REF 1896 プティガトー (半球) 型	重量計 566g	① グラニュー糖、水、ライムゼストを合わせて沸騰させる。
180 g Purée citron vert	■ 冷凍ピューレ ライム	② ①をゼラチンに注ぎ、氷をあてて冷やす。
200 g Eau	水	③ ②をピューレに瀝して注ぎ、冷蔵しておく。
160 g Sucre	グラニュー糖	④ 高速で泡立て、均質なムース状にする。
2 pcs Zeste de citron vert	ライムゼスト	⑤ フレキシバンに絞り、冷凍する。
126 g Masse gélatine	マス ゼラチン*	

Montage 組み立て

- ① ババをシロップに浸し、5 分おく。
- ② ②シロップから取り出し、グリルで冷まし、ヴェリーヌの底に入れる。
- ③ ババの上にクレムを流し、冷蔵で固める。
- ④ サブレを砕いたものをのせ、エミュリユシオンシترونヴェールを型からはずしてヴェリーヌにのせる。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g Gélatine en poudre	粉末ゼラチン (ゴールド)	水とゼラチンをゴムベラで合わせ、冷蔵しておく。
500 g Eau froide	冷水	

○マークは日仏商事取扱い商品です