





Petit bûche au marron et citron

プチ・ブッシュ・オ・マロン・エ・シトロン



パン・ド・ジェヌヌ・シトロン


DEMARLE フレキシパンアントルメFT1010 1枚分

- | | | | |
|-------|--|---|---|
| 300 g | パート・ダイヤモンド | ① | パート・ダイヤモンド、塩、レモンゼストをビーターで混ぜ合わせ、全卵を少しずつ加える。 |
| 2 g |  セルフアン・ナチュラル・エ・プログレ | ② | だまのない状態になったら、レモン汁を加えてホイッパーに変えて泡立てる。 |
| 22 g | レモンゼスト | ③ | 生地をすくい、上から下に落とししたときにリボン状になるまで空気を含ませ、ふるった粉類と溶かしバターを加えてよく混ぜる。 |
| 500 g | 全卵 | ④ | フレキシパンアントルメFT1010に平らにのばし、140℃のコンベクションオープンで約15分焼成する。 |
| 34 g |  冷凍ピューレ シトロンジョンヌ | ⑤ | 焼き上がりにボンシュ・シトロンをうつ。 |
| 110 g | 薄力粉 | | |
| 3 g | ベーキングパウダー | | |
| 360 g | バター | | |

ボンシュ・シトロン



- | | | | |
|-------|---|---|-----------------|
| 180 g | 30ボーメシロップ | ① | 材料をすべてよく混ぜ合わせる。 |
| 50 g |  冷凍ピューレ シトロンジョンヌ | | |
| 30 g | リモンチェロ | | |

ノワゼット・サブレ

- | | | | |
|-------|--|---|---|
| 210 g | グラニュー糖 | ① | ヘーゼルナッツをフードプロセッサーにかける。 |
| 70 g | 水 | ② | グラニュー糖と水を103℃まで煮詰め、①を加えて糖化させ、プラリネ・ノワゼットを加えて混ぜ、シルパットの上を広げて冷ます。 |
| 200 g | ヘーゼルナッツ(ローストしたもの) | | |
| 60 g |  プラリネ・ノワゼット | | |



キャラメル・シトロン

DEMARLE REF1532(プティケーキ)

- | | | | |
|-------|---|---|--|
| 150 g | グラニュー糖 | ① | 生クリームは温めておく。 |
| 315 g | 生クリーム 35% | ② | グラニュー糖でキャラメルを作り、好みの色まで煮詰め、①で色止めする。 |
| 300 g |  ケーベルチュール ブランサタン | ③ | 50℃まで冷まし、ブランサタンに加えてしっかり乳化させ、最後にシトロンコンサントレを加える。 |
| 40 g |  冷凍ピューレ シトロンコンサントレ | | |



シュブレーム・シトロン

DEMARLE REF1532(プティケーキ)

48 g	牛乳	①	ゼラチンと冷水を合わせてふやかしておく。
48 g	生クリーム 35%	②	牛乳、生クリーム、レモンゼストを一度沸かし、ラップをして 10 分間香りを抽出させる。
12 g	レモンゼスト	③	卵黄とグラニュー糖をよく混ぜ、②を漉したものと合わせ、85℃まで加熱する。
60 g	卵黄	④	レモンピューレ、コンサントレ、①を加えてよく混ぜる。
72 g	グラニュー糖	⑤	24℃まで冷まして、泡立てた生クリームと合わせる。
36 g	 冷凍ピューレ シトロンジュヌ		
5 g	 冷凍ピューレ シトロンコンサントレ		
4 g	粉ゼラチンゴールド		
20 g	冷水		
168 g	泡立てた生クリーム 35%		

ムース・オ・マロン



フレキシパン 1039(ミニブッシュ)

256 g	 マロンピューレ	①	ゼラチンと冷水をあわせてふやかしておく。
528 g	 マロンクリーム	②	マロンピューレ、マロンクリーム、生クリームを混ぜ合わせて泡立てる。
688 g	生クリーム 35%	③	①を溶かし、②の一部と合わせ、残りの②と混ぜ合わせる。
8 g	粉ゼラチンゴールド		
40 g	冷水		

ガルニチュール

120 g	 マロンプチカッセ	①	材料を細かくカットして混ぜ合わせる。
120 g	 冷凍セミコンフィシトロン		

マロンクリーム

300 g	 マロンペースト	①	マロンペーストと常温に戻したバターを混ぜ合わせる。
100 g	 マロンクリーム	②	①に残りの材料を加え、混ぜ合わせる。
70 g	バター		
30 g	生クリーム 35%		

組み立て

- ① パン・ド・ジェヌヌ・シトロンは9×3.8cmの長さにカットする。
- ② シュブレームシトロンをフレキシパン1532の7分目まで絞り込み、急速冷凍にかける。
- ③ ②の上にキャラメル・シトロンを絞り、ガルニチュールを散らし、再度、急速冷凍にかける。
- ④ ムース・オ・マロンをフレキシパン 1039 の半分の高さまで絞り込み、③を中央に入れ、再びムース・オ・マロンを絞り、①でふたをする。
- ⑤ 表面にマロンクリームを絞り、サイドはノワゼット・サブレで仕上げる。